**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

## Prelucrător mezeluri

**Codul CORM: 8160**

**Domeniul ocupațional: Prelucrarea alimentelor**

**Codul profesiei: 721024**

**Denumirea profesiei: Prelucrător mezeluri**

**Standard ocupațional elaborat de Camera de Copmerț 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, „Aviselect" 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 Dirtecția protecției muncii a FNSAA"AgroIndSind", membru al Comisiei de evaluare și validare, selectat pentru evaluarea standardului ocupational;
3) Gheletchi Alina, Economist,Federația Națională a Patronatului din agricultură membru al Comisiei Comisiei de evaluare și validare ,selectat pentru evaluarea standardului ocupational;
4) Sivirovean Vladimir, Director "Rovian-SV" SRL, membru al Comisiei de evaluare și validare, selectat pentru validarea standardului ocupational;
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; șprițuri manuale; mecanice și automate; șpriț cu piston; șpriț cu vacuum; bandzig, diferite cuțite; mese de lucru; sterilizatoare pentru cuțite; electrostivuitor; recipienți 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.

Însușirea 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 şpriţ, le răsuceşte şi formează şiragurile;

• Supraveghează tratamentul termic a produselor;

• Ambalează produsele şi aplică etichetele corespunzătoare cerinţelor comerciale şi legislaţiei RM în vigoare

• Verifică şi asigură calitatea produselor prin respectarea tehnologiei şi a reţetelor de fabricaţie;

• Verifică starea de funcţionare a instalaţiilor şi echipamentelor şi anunţă personalul de întreţinere în caz de disfuncţionalitate;

• Menţine starea de funcţionare şi sanitară a utilajelor şi echipamentelor conform indicaţiilor fabricantului..

Pentru realizarea activităţii profesionale şi achiziţionarea competenţelor, îndeplinirea sarcinilor, ***Prelucrătorul mezeluri*** dispune de cunoştinţe şi capacităţi profesionale precum ar fi: Cunoaşterea normelor igienico-sanitare specifice procesului de producere; cunoştinţe în domeniul siguranţei alimentelor din domeniu; cunoaşterea şi respectarea regulilor de securitate şi sănătate în muncă; cunoştinţe privind normele prevenire şi stingere a incendiilor, specifice locului de muncă; cunoştinţe în domeniul normelor de protecţie a mediului înconjurător, specifice locului de muncă; cunoaşterea şi aplicarea legislaţiei în vigoare cu privire la calitatea şi inofensivitatea materiei prime, auxiliară, produsului finit şi ambalajul; cunoaşterea şi respectarea instrucţiunilor tehnologice/ de lucru, procedurilor întreprinderii etc; cunoştinţe de bază în electrotehnică; cunoştinţe de bază în matematică; cunoştinţe de bază în dreptul muncii; cunoştinţe de bază în chimie şi biologi; capacităţi de acordare a primului ajutor medical; capacităţi de comunicare; cunoştinţe şi capacităţi de tranşarea şi dezosare a carcaselor; cunoştinţe şi capacităţi de selecteare şi pregătire a materiei prime şi auxiliare

Exercitarea ocupaţiei ***Prelucrător mezeluri*** poate fi realizată cu succes de către persoane care: au însuşirea de a fi conştiincioase; manifestă; corectitudine, seriozitate, scrupulozitate, precizia mişcărilor, vedere perfectă, acuitatea auditivă, rapiditatea în gândire, memorarea, acurateţe, operativitate, rigurozitate, flexibilitate, simţ esthetic, miros şi gust bine dezvoltate, spirit de lucru în echipă. Comportamentele sunt orientate spre scopuri clar delimitate, manifestă exigenţă, meticulozitate şi rigurozitate în realizarea sarcinilor prin conştientizarea regulilor.

**Competenţe-cheie relevante**

| Nr. | Competenţe-cheie | Gradul de solicitare | | | Manifestare |
|---|---|---|---|---|---|
| | | mare | mediu | mic | |
| 1. | De comunicare în limba română | x | | | În actul transmiterii/înţelegerii adecvate a mesajelor scrise şi verbale în diverse situaţii profesionale, pentru a colabora în echipă/cu conducerea, pentru interpretarea corectă a instrucţiunilor/actelor normative specifice/ textelor cu conţinut tehnic de referinţă, pentru formare continuă/autoformare etc. |
| 2. | De comunicare în limbă maternă si în limbi străine | | | x | În actul transmiterii/înţelegerii adecvate a mesajelor scrise şi verbale în situaţii specifice ocupaţiei (instrucţiuni tehnice, dialog de interes profesional etc.) |
| 3. | În matematică, ştiinţe şi tehnologie | | x | | În activităţi profesionale/formare profesională continuă/relaţii interpersonale prin: înţelegerea şi utilizarea operaţiilor matematice de bază şi proprietăţilor acestora pentru a soluţiona |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 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) Aplicarea normelor igienico - sanitar - veterinare şi de protecţie 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

| Atribuţii<br>(incluse în profilul ocupațional)/ sarcini de lucru (incluse în profilul ocupațional) | Competențe specifice și<br>conexiuni cu sarcinile de lucru | Indicatori de perfomanță |
|---|---|---|
| **Atribuția 1.01: Asigurarea sănătății și securitatea ocupațională la prelucrarea cărnii**<br>**Sarcina 1.a:** Cunoașterea și aplicarea normelor de securitate și sănăate în muncă prin participarea la instruiri periodice, pe teme specifice locului de muncă<br>**Sarcina 1.b:** Identificarea situaţiilor de pericol la locul de mucă, precum și a factorilor de risc în scopul eliminării imediate<br>**Sarcina 1.c:** Respectarea cu strictețe a prevederilor prescripţiilor tehnologice<br>**Sarcina 1.d:** 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<br>**Sarcina 1.e:** Aplicarea cu calm şi cu promptitudine a măsurilor de evacuare şi a măsurilor de prim ajutor în caz de accidente, electrocutare<br>**Sarcina 1.f:** Utilizarea echipamentelor, utilajului, mecanismelor în condiţii de securitate<br>**Sarcina 1.g:** Identificarea și utilizarea diverselor metode de anunţare a alarmei şi de salvare<br>**Sarcina 1.h:** Cunoașterea și aplicarea mijloacelor de prevenire și stingere a incendiilor<br>**Sarcina 1.i:** Cunoașterea și utilizarea eficientă a materialele din trusa medical de prim ajutor<br>**Sarcina 1.î:** Raportarea situațiilor de pericol, care nu | **1. Aplică normele de securitate şi sănătate în muncă**<br>*(3.d:, 4.k:, 1.a:, 1.b:, 1.c:, 1.d:, 1.e:, 1.f:, 1.g:, 1.g:, 1.h:, 1.i:, 1.î)* | 1.1 Îndeplinește a activităţile specifice în condiţii de securitate şi cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru asigurarea securităţii personale şi a celorlalţi participanţi la process<br><br>1.2. Însuşeşte legislaţia şi normele de securitate şi sănătate în muncă specifice locului de muncă prin participare la instructaje periodice şi aplicaţii practice<br><br>1.3 Întreţine şi utilizează corect şi permanent echipamentului de protecţie din<br><br>1.4. Identifică şi eliminădeficienţele constatate în aplicarea normelor de securitate şi sănătate în muncă<br><br>1.5 Identifică situaţiile de risc prompt şi rapid pe toată durata desfăşurării activităţii<br><br>1.6 Raportaeză persoanelor abilitate pericolele care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne<br><br>1.7 Aplică procedurile de urgenţă şi evacuare în situaţii neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne<br><br>1.8 Aplică rapid, corespunzător cu tipul accidentului |

| | | |
|---|---|---|
| pot fi eliminate imediat, persoanelor abilitate în luarea deciziilor | | procedurile de intervenţie în caz de accident |
| **Atribuţia 2.01: Organizarea activităţii proprii ( inclusiv al locului de muncă**<br>**Sarcina 2.a:** Identificarea corectă a obiectivelor de realizat în funcţie de specificul activităţii şi a sarcinilor de lucru primite<br>**Sarcina 2.b:** Analizarea în timp util a documentaţiei, pentru a stabili posibilitatea realizării practice a lucrărilor în funcţie de condiţiile tehnice existente<br>**Sarcina 2.c:** Stabilirea etapelor de realizare a activităţilor proprii în funcţie de specificul activităţii, ţinând cont de eventualele situaţii neprevăzute ce apar pe parcurs.<br>**Sarcina 2.d:** Pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare.<br>**Sarcina 2.e:** Pregătirea cu atenţie a materialelor auxiliare.<br>**Sarcina 2.f:** Verificarea stării de funcţionare şi sanitare a utilajelor şi echipamentelor de lucru, conform instrucţiunilor de lucru.<br>**Sarcina 2.g:** Reglarea, la parametrii de exploatare prescrişi în tehnologia de fabricaţie, a echipamentelor şi utilajelor,<br>**Sarcina 2.h:** Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.<br>**Sarcina 2.i:** Menţinerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă.<br>**Sarcina 2.î:** Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităţilor şi deficienţelor constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne. | **2. Aplică normele de igienă şi de siguranţă a alimentelor**<br>*(2.f:, 3.c:, 4.b:, 4.d:, 4.i:, 5.a:, 5.g:, 6.b:, 7.n:, 8.a),* | 2.1 Menţine igiena individuală cu respectarea permanentă a normelor în vigoare<br>2.2 Menţine stărea de sănătate conform normelor şi procedurilor în vigoare<br>2.3 Menţine igiena echipamentului de protecţie conform regulamentelor/ procedurilor intern<br>2.4 Verifică igienizarea spaţiilor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne<br>2.5 Raportează persoanelor abilitate a deficienţele constatate în igienizarea spaţiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne<br>2.6 Verificarea igienizarea echipamentelor de lucru în mod planificat, conform procedurilor interne<br>2.7 Soluţionează operativ abaterile de la normele de igienă şi siguranţă a alimentelor, conform procedurilor interne |
| | **3. Aprovizionează cu materii prime şi auxiliare necesare preparării produselor din carne**<br>*( 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 )* | 3.1 Identifică corespunzător a materiile prime şi auxiliare în conformitate cu reţetele de fabricaţie, în funcţie de specificaţiile tehnice..<br>3.2 Verifică materiile prime şi auxiliare din punct de vedere al integrităţii, în conformitate cu specificaţiile tehnice şi normele specifice în vigoare..<br>3.3 Verifică minuţios concordanţa dintre elementele |

| | | |
|---|---|---|
| **Atribuția 3.01: Tranşarea, dezosarea și deflaxarea carcaselor animalelor de fermă.**<br>**Sarcina 3.a:** Recepționarea materie prime<br>**Sarcina 3.b:** Efectuarea tranşării carcaselor de animalelor de fermă pentru industrie, export, consum colectiv, individual<br>**Sarcina 3.c:** Aplicarea normelor de igienă, protecţie a muncii și protecţia alimentelor<br>**Sarcina 3.d:** Utilizarea utilajelor și ustensilelor specifice( cuţite, mese de lucru, tăvi, musate, cărucioare, dispozitive de dezosare a cărnii)<br>**Sarcina 3.e:** Cunoasterea si Indeplinirea cerintelor tehnice la deservirea aparatajului specific procesului si operatiunelor de productie( repartizarea porţiunilor anatomice tranşate în funcţie de destinaţie).<br>**Sarcina 3.f:** Cântărirea şi repartizarea porţiuni anatomice pentru operaţiile următoare<br>**Sarcina 3.g:** Calcularea indicilor de tranşare şi compararea acestora cu indicii prevăzuţi în documente normative și stabiliți de regulamente interne al întreprinderii.<br>**Sarcina 3.h:** Efectuarea deflaxării( sortării)cărnii dezosate<br>**Sarcina 3.i:** Clasificarea cărnii alese pe calităţi, după proporţia de ţesut muscular și conjunctiv şi adipos.<br>**Sarcina 3.î:** Aprecierea indicilor organoleptici a cărnii: aspect exterior, culoare, miros, consistenţă<br>**Sarcina 3.j:** Predarea cărnii alese pentru operaţiile ulterioare<br><br>**Atribuția 4.01: Selectarea și pregătirea materiei** | | înscrise în documentele de însoţire a materiilor prime şi auxiliare, cu situaţia reală<br><br>3.4 Soluționează operativ neconformităţile minore, conform procedurilor interne.<br><br>3.5 Cântărește şi numără cu atenţie materialele prime şi auxiliare folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil<br><br>3.6 Verifică corespunzător funcţionare echipamentelor de cântărire.<br><br>3.7 Cântărește cu atenţie a materiilor prime şi auxiliare, conform instrucţiunilor de lucru şi în funcţie de tipul materiilor prime şi auxiliare.<br><br>3.8 Înregistrează rezultatele cântăririi în documentele specifice.<br><br>3.9 Raportează operativ deficienţele în funcţionarea echipamentului sau necesitatea de intervenţie suplimentară, către suportul tehnic sau superiorul ierarhic. |
| | **4. Sărează, maturizează materiile prime**<br>*(3.h: 3.i:, 3.î:, 3.j:, 4.i:, 4.î:, 4.j )* | 4.1 Alege corectă proceda de conservare/maturare în funcţie de structura materiei prime și în funcţie de tipul sortimentelor programate a se realize<br><br>4.2 Alege procedura de conservare/maturare a materiei prime, pe tipuri de sortimente, în funcţie de tehnologia existentă, în vederea îmbunătăţirii proprietăţilor organoleptice |

| | | |
|---|---|---|
| **prime, matrialelor auxiliare pentru prepararea compoziției**<br>**Sarcina 4.a:** Stabilirea componentelor necesare în funcţie de caracteristicile produsului ce urmează a fi realizat.<br>**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.<br>**Sarcina 4.c:** Identificarea corectă a materiilor prime şi auxiliare în conformitate cu reţetele de fabricaţie şi specificaţiilor tehnice.<br>**Sarcina 4.d:** Verificarea materiilor prime şi auxiliare din punct de vedere al integrităţii, în conformitate cu specificaţiile tehnice<br>**Sarcina 4.e:** Verificarea materiilor prime în funcţie de starea termică a cărnurilor, conform rețetelor de fabricație<br>**Sarcina 4.f:** Verificarea minuţioasă a concordanţei dintre elementele înscrise în documentele de însoţire a materiilor prime şi auxiliare, cu situaţia reală.<br>**Sarcina 4.g:** Soluționarea operativă a neconformităţilor , conform procedurilor interne<br>**Sarcina 4.h:** Verificarea corespunzătoare a funcţionării echipamentelor de cântărire<br>**Sarcina 4.i:** Cântărirea şi numărarea cu atenţie a materiilor prime şi auxiliare folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil.<br>**Sarcina 4.î:** Marcarea materiei prime, matrialelor auxiliare<br>**Sarcina 4.j:** Înregistrarea corectă a rezultatelor cântăririi în documentele specifice. | | 4.3 Pregătește atent componentele în funcţie de sortimentele programate a se realiza, prin operaţii specifice, cu respectarea tehnoĺogiei de conservare-maturare conform instrucţiunilor/procedurilor de lucru<br><br>4.4 Pregîtește soluţia de conservare corespunzător, în concentraţii specifice, cu respectarea reţetei de fabricaţie.<br><br>4.5 Pregîtește materia primă şi soluţia de conservare, cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă şi funcţionare au fost verificate în prealabil<br><br>4.6 Pregătește componentele cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.<br><br>4.7 Aplică procedura de conservare-maturare astfel încât să se respecte cu stricteţe tehnologia specifică de conservare-maturare.<br><br>4.8 Aplică procedura de conservare-maturare cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă şi funcţionare au fost verificate în prealabil<br><br>4.9 Urmărește menţinerea şi înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat de la conservarea – maturarea cărnii<br><br>4.10 Realizează conservarea-maturarea materiilor prime cu respectarea instrucţiunilor/procedurilor de lucru |

| | | |
|---|---|---|
| **Sarcina 4.k:** Raportarea operativă a deficienţelor în funcţionarea echipamentului sau necesitatea de intervenţie suplimentară, către superiorul ierarhic<br>**Sarcina 4.l:** Transmiterea la următoarea etapă | | 4.11 Eventualele neconformităţi minore sunt operativ soluţionate, conform procedurilor interne. |
| **Atribuţia 5.01: Prepararea compoziţiei pentru mezeluri, produse din carne, slănină şi semifabricate.**<br>**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.<br>**Sarcina 5.b:** Informarea si insuşirea comenzii de lucru planificata de seful ierarhic pe perioada data(o zi).<br>**Sarcina 5.c:** Fabricarea corectă a compoziţiei mezelurilor şi semifabricatelor, prin operaţii specifice în funcţie de tipul lor, cu respectarea instrucţiunilor/procedurilor de lucru.<br>**Sarcina 5.d:** Pregatirea saramurii şi sărarea produselor din carne cu respectarea reţetelor de fabricaţie şi conform procedurilor/instrucţiunilor de lucru.<br>**Sarcina 5.e:** Cintărirea produsului după procesul de injectare<br>**Sarcina 5.f:** Transferul produsului in malaxor (instalaţie de masare sub vid) şi monitorizarea parametrilor (timp,presiune) conform instrucţiunilor de lucru.<br>**Sarcina 5.g:** Respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.<br>**Sarcina 5.h:** Identificarea şi raportarea superiorului | **5. Prepară compoziţii pentru mezeluri şi produse similare**<br>*(4.a:, 4.b:, 5.a:, 5.b:, 5.c:, 5.d:, 5.e:, 5.f:, 5.g: 5.h: 5.i:, 5.î:, 5.j )* | 5.1 Alege cu atenţie materiile prime şi auxiliare astfel încât să corespundă cerinţelor din standardele şi reţetele de fabricaţie, cu respectarea normelor de calitate<br><br>5.2 Prepară elementele componente ale compoziţiei prin operaţii specifice în funcţie de tipul lor<br><br>5.3 Prepară elementele componente ale compoziţiei astfel încât să corespundă cerinţelor cantitative şi calitative, conform standardelor şi reţetelor de fabricaţie<br><br>5.4. Prepară ingredientele componente ale compoziţiei cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.<br><br>5.5 Încărcă echipamentele de dozare cu ingredientele componente conform cantităţilor din reţetele de fabricaţie<br><br>5.6 Dozează cu acurateţe ingredientele componente ale compoziţiei, astfel încât să corespundă din punct de vedere cantitativ cerinţelor din reţetele de fabricaţie<br><br>5.7 Dozează cu elementele componente, cu ajutorul echipamentelor specifice, conform instrucţiunilor/ procedurilor de lucru. |

| | | |
|---|---|---|
| a neconformităţilor depistate în procesul de lucru.<br><br>**Sarcina 5.i:** Efectuarea (după caz) acțiunilor corective conform indicațiilor șefului ierarhic<br>**Sarcina 5.î:** Cîntărirea și marcarea<br>**Sarcina 5.j:** Predarea compoziției pentru operaţiile ulterioare la care va fi supusă.<br><br>**Atribuția 6.01: Formare produse**<br>**Sarcina 6.a:** Identificarea corectă a tipului de membrană necesar, în funcţie de sortimentului ce urmează a fi realizat.<br>**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.<br>**Sarcina 6.c:** Verificarea cu atenţie, în prealabil a membranelor în vederea corespunderii calibrelor prevăzute în specificaţiile tehnice, condiţiilor de solubritate şi de integritate.<br>**Sarcina 6.d:** Pregătirea membranelor prin operaţii specifice astfel încât să asigure în final condiţiile de calitate ale produsului, conform cerinţelor de calitate şi normelor interne<br>**Sarcina 6.e:** Raportarea în timp util, către persoanele ierarhice a neconformităţilor depistate , conform regulamentelor /procedurilor intern<br>**Sarcina 6.f:** Umplerea membranelor astfel încât să se asigure omogenitatea compoziţiei şi să nu se permită formarea golurilor cu aer cu ajutorul echipamentelor de lucru specifice din dotare<br>**Sarcina 6.g:** Reglarea parametrilor de funcţionare ai echipamentelor specifice în funcţie de tipul sortimentelor de preparat. | | 5.8 Amestecăe lementele componente ale compoziţiei folosind echipamentele din dotare, cu respectarea cantităţilor din reţetele de fabricaţie<br><br>5.9. Omogenizează elementele componente ale compoziţiei, astfel încât să se asigure caracteristicile fizico-chimice din standardele de calitate.<br><br>5.10 Verifică în prealabil cu rigurozitate starea de igienă şi a funcţionare corespunzătoare a utilajelor şi echipamentelor de lucru<br><br>5.11 Menţine permanent spaţiile şi a echipamentelor de lucru în condiţii corespunzătoare de igienă<br><br>5.12 Reglează parametrii de funcţionare ai echipamentelor în funcţie de tipul sortimentelor de preparat<br><br>5.13 Urmărește, menţine şi înregistrează corespunzător parametrii de microclimate<br><br>5.14 Soluţionează operativ eventualeler abateri de la norme conform procedurilor interne<br><br>5.15 Raportează în timp util persoanelor abilitate neconformităţile constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne |
| | **6. Umple membranele cu compoziţie** *(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: )* | 6.1 Stabilește tipurile de membrane în funcţie de tipul sortimentului de realizat<br><br>6.2 Pregătește membranele prin operaţii specifice |

| | | |
|---|---|---|
| **Sarcina 6.h:** Verificarea cu atenţie a corectitudinii executării operaţiei tehnologice de umplere, prin vizualizarea individuală a produselor, la exterior<br>**Sarcina 6.i:** Efectuarea rapidă a operaţiei a de umplere, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.<br>**Sarcina 6.î:** Raportarea în timp util, către persoanele ierarhice a neconformităţilor depistate, conform regulamentelor /procedurilor interne.<br>**Sarcina 6.j:** Legarea/clipsarea produselor, prin operaţii specifice.<br>**Sarcina 6.k:** Finisarea produselor prin operaţii specifice, astfel încât să se asigure forma specifică, conform standardelor.<br>**Sarcina 6.l:** Agăţarea/aşezarea şi produselor pe suporturi specifice astfel încât să fie pregătite corespunzător pentru operaţiile ulterioare. Duşarea după caz<br>**Sarcina 6.m:** Verificarea cu atenţie a corectitudinei operaţiei de finisare a produselor, prin vizualizarea individuală la exterior.<br>**Sarcina 6.n:** Marcare.Cîntărire<br>**Sarcina 6.o:** Predarea produselor verificate pentru operaţiile ulterioare<br><br>**Atribuţia 7.01: Tratamentul termic**<br>**Sarcina 7.a:** Primirea in sectia termica a mezelurilor si produselor din carne.<br>**Sarcina 7.b:** Cântărire si controlul vizual a produselor (marcarea,absenta abaterilor produselor, deteriorarea membranelor ,lipsa riscurilor de contaminare,produse noi etc).<br>**Sarcina 7.c:** Identificarea şi raportarea in timp util | | astfel încât să asigure în final cerinţele de calitate ale produselor conform documentelpr normative<br><br>6.3 Umple membranele cu atenţie astfel încât să se asigure omogenitatea compoziţiei<br><br>6.4 Umple membranele astfel încât să nu se permită formarea golurilor cu aer<br><br>6.5 Umple membranele cu ajutorul echipamentelor specifice din dotare<br><br>6.6 Leagă mezelurile prin operaţii specifice astfel încât să nu se permită contactul cu aerul al compoziţiei din interior.<br><br>6.7 Finisează mezelurile prin operaţii specifice astfel încât să se asigure forma specifică corespunzător documentului normativ.<br><br>6.8 Aşează mezeluri pe suporturi specifice astfel încât sa fie pregătite corespunzător pentru operaţiile ulterioare la care sunt supuse.<br><br>6.9 Verifică corectitudinea operaţiei de finisare a mezelurilor prin vizualizarea individuală a acestora, la exterior<br><br>6.10 Soluţionează neconformităţile conform procedurilor interne |
| | **7. Prepară produse din carne**<br>*(4.a:, 4.b:, 4.c:, 4.d:, 5.d:, 5.b:, 5.a:, 5.g,: 5.h:, 5.i:, 7.e:, 7.f:, 7.î:, 7.j:, 7.n:)* | 7.1 Recunoaşte sortimentul de produse din carne /specialităţi (pastramă, pulpă, costiţe, muşhi, ceafă, alt.) |

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

| | | |
|---|---|---|
| speciale (cu temperaturi, umiditate si ventilație controlate) spre ambalare si etichetare<br><br>**Atribuția 8.01: Pregătirea mezelurilor și produselor din carne pentru comercializare**<br>**Sarcina 8.a:** Controlul vizual a starii sanitare a incaperii, utilajului, inventarului si suprafetelor de lucru conform cerintelor sanitare.<br>**Sarcina 8.b:** Inspectia vizuala a produsului finit gata pentru ambalare conform cerintelor de calitate aprobate (culoare,aspect exterior,consistent, etc), verificarea temperaturii in interiorul produsului, temperaturii și umiditatii relative a erului in incapere, cu inregistrari respective .<br>**Sarcina 8.c:** Inspectia vizuala a materialelor auxiliare folosite in procesul de ambalare.<br>**Sarcina 8.d:** Depistarea si raportarea neconformitatilor sefului ierarhic.<br>**Sarcina 8.e:** Efectuarea (dupa caz) a actiunilor corective.<br>**Sarcina 8.f:** Etichetare, sortare a produsului finit dupa tip de ambalare (vid, atmosfera controlata) si masa neta dupa standart.<br>**Sarcina 8.g:** Programarea utilajului dupa parametrii de ambalare (timp de vidare,cantitatea gazelor de împachetare).<br>**Sarcina 8.h:** Ambalarea propriu zisa cu verificarea integritatii ambalajului si monitorizarea concentratiei a gazelor de împachetare.<br>**Sarcina 8.i:** Etichetare si marcare.<br>**Sarcina 8.î:** Depistarea si raportarea neconformitatilor sefului ierarhic<br>**Sarcina 8.j:** Efectuarea (dupa caz) a actiunilor | | 7.13 Aplică normele de igienă şi protecţie a muncii, specifice realizării operaţiilor tehnologice de fabricare a produselor din carne<br><br>8.1 Identifică grupele de produse din carne crud-afumate şi crud-zvîntate.<br><br>8.2 Prezintă materiile prime în vederea fabricării preparatelor crude, afumate şi uscate<br><br>8.3 Stabileşte necesarul de materii prime şi auxiliare conform reţetelor de fabricaţie<br><br>8.4 Realizează operaţii tehnologice caracteristice fabricării produselor din carne crud- afumate şi crud-zvîntate.<br><br>8.5 Urmăreşte parametrii tehnologici ai fiecărei operaţii tehnologice<br><br>8.6 Ambalează produsele finite<br><br>8.7 Efectuează controlul de calitate al produselor finite<br><br>8.8 Depozitează produsele in incaperi speciale (cu temperaturi, umiditate si ventilație controlate) spre ambalare si etichetare<br><br>8.9 Aplică normele de igienă şi protecţie a muncii, specifice realizării operaţiilor tehnologice de fabricare a produselor din carne crud- afumate şi crud-zvîntate |
| | 8. **Realizează fabricarea** produse din carne crud-afumate şi crud-zvîntate<br><br>*(5.d:, 5.b:, 5.a:, 5.g,: 5.h:, 5.i:, 7.e:, 7.f:, 7.î:, 7.j:, 7.n:, 4.a:, 4.b:, 4.c:, 4.d:,)* | |

| | | |
|---|---|---|
| corectiva<br>**Sarcina 8.k:** Depozitare produselor ambalate<br>Cîntărirea produselor finite conform comenzilor de livrare, încarcarea produselor în transport pentru livrare | **9 Realizează tratamentul termic**<br><br>*(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: )* | 9.1 Recepționează in sectia termica mezelurile si produsele din carne<br><br>9.2 Realizează procesul de tratarea termică (uscarea, coacearea, afumarea, fierberea, răcirea).<br><br>9.3 Realizarea răcirii<br><br>9.4 Depozitează produsele finite |
| | **10. Pregătește preparatele dn carne pentru comercializare**<br><br>*(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: )* | 10.1 Pregătește tipurile de ambalaje în funcţie de tipurile de produse existente.<br><br>10.2.Efectuează ambalarea pe tipuri de produse conform cerințelor comerciale și documentelor normative în igoare.<br><br>10.3. Efectuează ambalarea în ambalaje specifice în funcţie de destinatia produselor şi cerintele beneficiarilor<br><br>10.4 Pregătește etichetele prin inscripţionare cu datele specifice conform reglementărilor și documentelor normative în vigoare.<br><br>10.5 Aplică etichetele pentru tot sortimentul de produse, prin procedee specifice.<br><br>10.6 Depozitează produsele ambalate |
| | | |