|  |  |
| --- | --- |
| Codul RNC:  | 72150 |
| Codul ocupaţiei: | 311928 De modificat conform cod provizoriu 000022 |

**tehnician în industria alimentară**

**De modificat Tehnician în industria alimentară de origine vegetală**

1. **Profilul OcupaŢional**

**4.1. Atribuții și sarcini de lucru**

|  |  |
| --- | --- |
| **Atribuții (obligațiuni)** | **Sarcini de lucru** |
| 1. Organizarea procesului de lucru. | * 1. Planificarea în echipă a zilei de lucru în conformitate cu volumul de lucru.
 |
| * 1. Participarea la şedinţe de distribuire a sarcinilor de lucru.
 |
| * 1. Repartizarea şi primirea sarcinilor de lucru.
 |
| 1.4 Amplasarea raţională a lucrătorilor la locul de muncă. |
| 1.5 Utilizarea vestimentaţiei speciale, materialelor și echipamentelor necesare. |
| * 1. Verificarea aparatelor, ustensilelor, utilajului de lucru.
 |
| 1.7 Gestionarea și verificarea trasabilității produsului. |
| 1.8 Depistarea şi lichidarea defectelor, necorespunderilor condițiilor, parametrilor utilajului. |
| * 1. Completarea documentelor și registrelor de evidență.
 |
| * 1. Îndeplinirea sarcinilor de producere pe schimb în corespundere cu planul stabilit.
 |
| * 1. Respectarea tehnologiei fabricării producţiei de o calitate înaltă, crearea condiţiilor optime pentru îndeplinirea lor.
 |
| * 1. Ducerea evidenței documentare a producției utilizate.
 |
| * 1. Purtarea răspunderii materiale depline.
 |
| * 1. Colaborarea cu directorul, microbiologul secţiei şi cei de schimb, șeful sau maiştri de schimb, șeful secţiei de producere sau a secţiilor auxiliare (apă, agent termic, aer comprimat, transport), operatorii şi muncitorii secţiei.
 |
| * 1. Organizarea instruirii şi testării lucrătorilor la cunoașterea şi îndeplinirea calitativă a instrucţiunilor de lucru, de protecţie a muncii, de combatere a incendiilor, de asigurare a sanitariei şi igienei la locul de muncă.
 |
| * 1. Respectarea procedurilor Sistemului de siguranţă alimentară în conformitate cu ISO22000: 2005, Sistemului de Management al Calității, Manualului Calității.
 |
| 2. Recepția materiei prime. | 2.1 Întocmirea planului de recepționare a producției.  |
| 2.2 Prelevarea probelor de materie primă.  |
| 2.3 Analiza cantitativă și calitativă a materiei prime de bază și auxiliare. |
| 2.3 Citirea și evaluarea rezultatelor analizelor efectuate. |
| 2.4 Introducerea rezultatelor analizelor în registre, baza de date. |
| 2.5 Luarea deciziilor corecte în funcție de rezultatele analizei. |
| 2.6 Dirijarea și predarea materiei prime circuitului tehnologic de producere sau depozitare. |
| 3.Depozitarea și păstrarea produselor de origine vegetală. | 3.1 Asigurarea păstrării materiei prime, materialelor auxiliare şi a utilajului tehnologic în condiţii adecvate. |
| 3.2 Pregătirea sectorului de depozitare și păstrare a produselor. |
| 3.3 Efectuarea dezinfecției și igienizării depozitelor de păstrare. |
| 3.4 Crearea regimurilor optime de păstrare a produselor în funcție de cantitate, destinația produsului, tipurile depozitelor.  |
| 3.5 Verificarea sistematică a regimurilor de păstrare. |
| * 1. Supravegherea calității produselor în timpul păstrării.
 |
| * 1. Aprecierea organoleptică a indicilor de calitate a produselor.
 |
| 3.8 Asigurarea păstrării eficiente a produselor. |
| 4.Pregătirea materiilor prime pentru procesare. | * 1. Lotizarea produselor.
 |
| * 1. Efectuarea controlului operativ de asigurare a producerii cu materiale auxiliare, resurse energetice, materie primă, ambalaj, controlarea consumului econom de materiale şi resurse.
 |
| * 1. Condiționarea produselor (operații de inspectare, curățare, sortare, calibrare, cizelare, spălare, tratare).
 |
| 4.3 Verificarea analizelor în laboratorul de secție. |
| 4.4 Evaluarea rezultatelor analizelor efectuate. |
| 4.5 Introducerea datelor în registre, documente de evidență baza de date. |
| * 1. Luarea deciziilor în cazul unor neclarități, probleme apărute sau anunțarea ierarhic superioare despre situațiile apărute.
 |
| 5.Organizarea procesului tehnologic (producerea făinii, crupelor, conservelor, produselor congelate, uscate, murate). | 5.1 Efectuarea controlului operativ de asigurare a producerii cu materiale auxiliare, resurse energetice, materie primă, ambalaj, controlarea consumului econom de materiale şi resurse. |
| 5.2 Controlarea respectării de către lucrătorii schimbului a disciplinei de muncă şi de producere, regulilor şi normelor de protecţie a muncii, tehnicii securităţii şi antiincendiare precum şi regulile sanitaro-igienice. |
| 5.3 Dirijarea operațiilor mecanice: șlefuire, divizare, fragmentare, decojire, polisare, laminare, expandare, glazurare, măcinare, zdrobire. |
| 5.4 Monitorizarea tehnologice de producere: blanșare, prăjire, coacere, sterilizare, pasteurizare, uscare, congelare. |
| * 1. Respectarea cerinţelor tehnologice în procesul de producţie.
 |
| * 1. Respectarea rețetelor de fabricație, normelor de dozare a componentelor, cantității normate.
 |
| * 1. Verificarea pregătirii zahărului, sării de bucătărie, ouălor, uleiurilor, grăsimilor alimentare, condimentelor, conservanților, etc
 |
| * 1. Verificarea calității semifabricatelor, producţiei finite.
 |
| * 1. Efectuarea înregistrărilor în registrul schimbului, tabela de pontaj, evidenţa producţiei finite pe schimb.
 |
| * 1. Preîntîmpinarea producerii rebutului, pierderilor de materie primă, întreruperilor în lucru, supra cheltuielilor de apă şi energie electrică.
 |
| * 1. Coordonarea în timpul schimbului de lucru activitatea operatorilor şi muncitorilor din secţie, care i se subordonează nemijlocit.
 |
| 1. Dirijarea proceselor de fermentare
 | * 1. Pregătirea produselor pentru fermentare (lactică, malo-lactică, acetică).
 |
| * 1. Administrarea componentelor.
 |
| * 1. Verificarea sistematică a condițiilor de fermentare.
 |
| * 1. Prelevarea sistematică a probelor de control.
 |
| * 1. Analizarea rezultatelor fizico-chimice şi microbiologice.
 |
| * 1. Interpretarea rezultatelor obţinute.
 |
| 1. Depozitarea semifabricatelor, produselor finite.
 | 7.1 Asigurarea păstrării semifabricatelor, produselor finite în condiţii adecvate. |
| 7.2 Respectarea cerinţelor condiţiilor tehnice de păstrare a producţiei finite. |
| 7.3 Verificarea calității produselor.  |
| 7.3 Ambalarea produselor finite. |
| 7.4 Etichetarea, marcarea ambalajelor produselor finite. |
| 7.5 Preambalarea produselor finite în ambalaje de transportare. |
| 1. Finalizarea procesului de lucru.
 | 8.1 Depistarea cauzelor de întrerupere a producerii şi înlăturarea lor operativă. |
| 8.2 Verificarea deconectării utilajelor de la sursa electrică şi energetică. |
| 8.3 Transmiterea deşeurilor de la producere. |
| 8.4 Dirijarea activităților de ordonare, curățare, spălare a utilajului, locurilor de lucru. |
| 8.5 Coordonarea igienizării utilajului / conservării utilajului, tratării cu substanţe anticorozive, lubrifiante. |
| 8.6 Verificarea ventilării încăperilor /dezinfectării, văruirii şi vopsirii încăperilor. |
| 8.7 Efectuarea totalizărilor referitor la sarcina de lucru (calitate/cantitate). |

* 1. **Responsabilitățile proprii Profilului Ocupațional:**
1. Respectarea actelor legislative și normative în vigoare;
2. Îndeplinirea obligațiunilor ce țin de competența funcției ce o deține;
3. Respectarea deontologiei profesionale;
4. Respectarea Regulamentului intern al entității, ordinelor și dispozițiilor angajatorului;
5. Respectarea politicii entității în domeniul calității, mediului, sănătății și securității ocupaționale.
	1. **Calități profesionale:**
6. Calificare în domeniu;
7. Tendință către dezvoltare profesională continuă;
8. Responsabilitate;
9. Flexibilitate
10. Obiectivitate;
11. Punctualitate;
12. Gîndire analitică;
13. Autonomie;
14. Comunicare eficientă (verbală și în scris);
15. Abilități de lucru în echipă;
16. Inițiativă și spirit antreprenorial.
	1. **Cunoștințe și capacități:**
17. Cunoaște legislația care reglementează domeniul agro-alimentar, siguranța și inofensivitatea alimentelor;
18. Înțelege terminologia de specialitate;
19. Aplică metode și procedee specifice păstrării și procesării produselor de origine vegetală și domeniilor asociate;
20. Efectuează prelevarea și prelucrarea a probelor, examenul senzorial și fizico-chimic, interpretarea rezultatelor analizelor pe baza standardelor în vigoare;
21. Verifică reţetele de fabricaţie;
22. Identifică punctele de control pe fluxul tehnologic;
23. Verifică parametri tehnologici;
24. Cunoaște natura chimică, fizico-chimică şi biochimică a proceselor de producere şi știe să le aplice în practică.
25. Analizează din punct de vedere estetic și normativ calitatea produsului alimentar;
26. Utilizează tehnologiile informaționale în domeniul său de activitate;
27. Verifică cu profesionalism datele introduse pentru asigurarea corectitudinii specifice finale;
28. Estimează ordinea priorităților în soluționarea diferitor situații de producere;
29. Asigură utilizatorii interni și externi de produse cu informații complete veridice;
30. Respectă normele igenico-sanitare specifice activităţii;
31. Respectă regulile de protecție a muncii, siguranței antiincendiare, protecție a mediului ambiant;
32. Cunoaște specificul și avantajele diferitor programe privind proiectarea și prezentarea ideii creative.
	1. **Instrumente și materiale:**
33. Actele normative în vigoare naționale și internaționale referitoare la activitatea profesională;
34. Documente primare și finale;
35. Computer și alte mijloace necesare pentru îndeplinirea obligațiunilor de muncă.
36. Aparate și echipamente de laborator: cântar, pH-metru, spectrometru, refractometru, etuvă, cuptor de calcinare, centrifugă, autoclavă, biurete automate, dozatoare de chimicale, ustensile, veselă chimică, veselă de servire.
	1. **Tendințe și perspective de dezvoltare profesională:**
37. Necesitățile proprii de instruire și de perfecționare se realizează permanent cu discernămînt;
38. Autoinstruirea se face zi de zi;
39. Participarea la diferite forme de instruire, de perfecționare profesională și de specializare este realizată ori de cîte ori este necesar, potrivit cerințelor legale sau în corelație cu noutățile relevante pentru activitățile desfășurate. Participarea la instruirea profesională are loc ori de cîte ori este necesar.