

COORDONAT:

Ministerul Muncii și Protecției Sociale

Felicia Scheldt Bteuf

4 iunie 2026

**DECIZIA**

Centrul de Excelență în Horticultură și

Tehnologii Agricole

nr. 7 din 12 iunie 2026

**APROBAT:**

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare

Ordinul Ministerul Agriculturii și Industriei
Alimentare, nr. 76 din 12 iunie 2026*anexa nr. 7***STANDARD OCUPAȚIONAL****TEHNICIAN/TEHNICIANĂ ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

Codul CORM: 311940

Nivelul de calificare: 4 CNC

Coordonator:

1. Rodica Reșitca, coordonatoare-expertă în standarde ocupaționale;
2. Gherasim Inga, reprezentantă IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani.

Grupul de lucru pentru revizuirea Standardului ocupațional:

1. Gorban Andrei, S.A. „Combinatul de Pâine din Bălți”, tehnolog;
2. Toderiță Liliana, S.A. „Lactis”, șefa secției în industria prelucrătoare;
3. Marjinean Cristina, SRL „Carnez processing”, specialist resurse umane.

Evaluat și validat de către:

1. Cruciurescu Diana, Institutul Național de Cercetări Aplicative în Agricultură și Medicină Veterinară, dr. cercetător științific;
2. Bulat Corina, Comitetul sectorial pentru formare profesională din agricultură și industrie alimentară;
3. Iovu Andrei, Întreprinderea Mixtă „Fabrica de brânzeturi” Soroca SA, manager controlul calității.

Descrierea ocupației

Definiția ocupației:

Tehnicianul/tehniciană în industria alimentară este persoana care planifică, organizează, monitorizează și controlează procesele tehnologice de prelucrare, conservare și valorificare a materiilor prime alimentare de origine vegetală și animală, în vederea obținerii produselor alimentare sigure și de calitate. Acesta verifică desfășurarea corectă a fluxurilor tehnologice în unități de producție alimentară, respectând normele de igienă, siguranță alimentară și protecția mediului.

Tehnicianul/tehniciană în industria alimentară coordonează activități de recepție, depozitare, procesare și ambalare a produselor alimentare, precum și verificarea calității materiilor prime și produselor finite. Acesta ajustează aplicarea tehnologiilor specifice diferitelor ramuri ale industriei alimentare (panificație, lactate, carne, conserve, băuturi etc.), contribuind la optimizarea proceselor de producție și la menținerea standardelor de calitate și siguranță alimentară.

Tehnicianul/tehniciană efectuează analize fizico-chimice și microbiologice, monitorizează parametrii de proces (temperatură, umiditate, timp, presiune), aplică proceduri HACCP și înregistrează trasabilitatea produselor alimentare pe întreg lanțul de producție.

Ocupația implică activitatea în unități de procesare alimentară, fabrici, laboratoare, depozite, unități de catering, precum și în alte domenii conexe industriei alimentare.

Calități personale: atenție la detalii, responsabilitate, disciplină, capacitate de analiză și sinteză, gândire critică, spirit de observație, rigurozitate, punctualitate, rezistență la muncă în condiții industriale, capacitate de lucru în echipă și adaptabilitate.

Cunoștințele profesionale: sisteme de management al calității și siguranței alimentare, aplicarea principiilor HACCP, trasabilitatea produselor alimentare, norme de igienă și securitate alimentară, controlul calității materiilor prime și produselor finite, legislație și reglementări, organizarea și monitorizarea proceselor tehnologice, operarea utilajelor și echipamentelor din industria alimentară, efectuarea analizelor de laborator, controlul calității produselor, respectarea normelor de igienă și siguranță, utilizarea tehnologiilor digitale, comunicare eficientă și lucru în echipă.

Condițiile de muncă solicitate:

Mediul fizic: hale de producție, laboratoare, depozite frigorifice, spații de ambalare și distribuție; activitate în condiții de temperaturi variabile.

Mediul socio-organizațional: lucru în echipe multidisciplinare, colaborare cu tehnologi, ingineri, operatori, inspectori de calitate.

Riscurile profesionale:

riscuri fizice: zgomot industrial, temperaturi extreme (frig/căldură), umiditate ridicată, risc de accidentare la utilaje, efort fizic, alunecări sau căderi, vibrații produse de utilaje și instalații;

riscuri biologice: contaminare microbiologică, expunere la bacterii și mușcături, manipularea produselor perisabile;

riscuri chimice: contact cu substanțe de curățare și dezinfectanți, aditivi alimentari, vapori chimici, contactul cu substanțe iritante sau corozive pentru piele și ochi.

Perspectiva pe piața muncii:

Ocupația de tehnician/tehniciană în industria alimentară are o importanță strategică în economia națională, fiind direct corelată cu securitatea alimentară, sănătatea publică și valorificarea resurselor agroalimentare locale. În contextul alinierii la cerințele Uniunii Europene și al modernizării sectorului agroalimentar din Republica Moldova, cererea pentru specialiști calificați în acest domeniu este în continuă creștere.

Tehnicianul/tehniciana în industria alimentară contribuie la funcționarea eficientă a lanțului agroalimentar integrat „de la materie primă la consumator”, având un rol esențial în asigurarea calității și siguranței produselor alimentare. Prin competențele sale, acesta participă la optimizarea proceselor tehnologice, reducerea pierderilor, creșterea productivității și respectarea standardelor de trasabilitate.

Tendințe și perspective de angajare:

Tehnicianul/tehniciana în industria alimentară are oportunități de angajare în: întreprinderi de procesare a produselor alimentare (carne, lapte, panificație, conserve, băuturi etc.); laboratoare de analiză și control al calității; unități de depozitare, logistică și distribuție alimentară; instituții de control și certificare a produselor alimentare, etc.

Echipamentele și utilajele, tehnicile și materialele utilizate în procesul de lucru: echipamente și utilaje pentru prelucrarea materiilor prime, echipamente pentru tratamente tehnologice, echipamente pentru ambalare și etichetare, echipamente de laborator și control al calității, sisteme digitale și de automatizare, echipamente individuale de protecție.

Tendințele de viitor în domeniu: digitalizarea și automatizarea proceselor de producție; creșterea cerințelor privind trasabilitatea și transparența produselor; orientarea către produse ecologice și sustenabile reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor; creșterea cerințelor privind siguranța alimentară și trasabilitatea; orientarea către produse sănătoase, funcționale și personalizate; inovații tehnologice și echipamente inteligente; reducerea risipei alimentare și economia circulară; dezvoltarea lanțurilor scurte de aprovizionare; comerțul online și digitalizarea distribuției.

Date specifice: instruirii periodice privind legislația națională, controlul medical anual.

Fondul standardului ocupațional

Competențe generice (transversale) (CG):

CG1. Comunicare eficientă la locul de muncă cu colegii, superiorii și alte persoane în limbaj profesional specific domeniului.

CG2. Autoorganizarea, planificarea, gândirea analitică, luarea deciziilor.

CG3. Gestionarea resurselor materiale, umane și de timp.

CG4. Gestionarea eficientă a situațiilor de urgență la locul de muncă.

CG5. Aplicarea TIC și software specializate, destinate activității profesionale.

CG6. Dezvoltarea personală și profesională continuă.

CG7. Antreprenariat și spirit de inițiativă.

CG8. Integrarea progreselor tehnologice și a tendințelor de dezvoltare din domeniu în activitatea profesională.

CG9. Aplicarea principiilor economiei verzi și dezvoltării durabile în concordanță cu Obiectivele Dezvoltării Durabile.

Atribuții și sarcini de lucru	Competențe profesionale (CP) și corelarea lor cu sarcinile de lucru	Criterii de realizare a activităților asociate competențelor profesionale
Atribuția 1. Organizarea procesului de lucru Sarcina 1.1. Pregătirea locului de muncă Sarcina 1.2. Planificarea activităților zilnice Sarcina 1.3. Repartizarea sarcinilor echipei Sarcina 1.4. Coordonarea activităților operatorilor și muncitorilor din secție Sarcina 1.5. Verificarea stării tehnice și igienico-sanitare a utilajelor și ustensilelor Sarcina 1.6. Asigurarea aprovizionării procesului cu materii prime și materiale Sarcina 1.7. Completarea registrelor tehnologice și de producere Atribuția 2. Respectarea normelor igienico – sanitare Sarcina 2.1. Respectarea igienei personale la locul de muncă Sarcina 2.2. Monitorizarea respectării regulilor de igienă personalului din subordine Sarcina 2.3. Instruirea personalului din subordine Sarcina 2.4. Respectarea procedurilor operaționale de igienizarea utilajelor și echipamentelor Sarcina 2.5. Menținerea igienei spațiilor de producție Sarcina 2.6. Aplicarea metodelor de manipulare și depozitare a produselor Sarcina 2.7. Prevenirea contaminării produselor	CP1. Planificarea activităților de producție (1.1, 1.2, 1.3, 1.4)	1.1 Stabilește cerințele locului de muncă în baza operațiilor tehnologice planificate 1.2 Organizează locul de muncă în conformitate cu fluxul tehnologic 1.3 Elaborează programul zilnic de activitate în baza volumului de producție 1.4 Corelează activitățile echipei în baza etapelor fluxului tehnologic 1.5 Distribuie sarcinile de lucru în funcție de complexitatea operațiilor
	CP2. Asigurarea condițiilor operaționale ale procesului de producție (1.5, 1.6, 1.7)	2.1 Evaluează starea utilajelor, echipamentelor și ustensilelor în baza verificărilor tehnice și igienico-sanitare 2.2 Verifică respectarea condițiilor de igienă în conformitate cu cerințele procesului 2.3 Determină necesarul de materii prime și materiale în baza consumurilor planificate 2.4 Verifică necesarul de resurse în baza planului de producție 2.5 Verifică corectitudinea înregistrărilor în registrele tehnologice conform parametrilor monitorizați 2.6 Compară datele de producție cu evidențele actuale 2.7 Supraveghează executarea sarcinilor în raport cu planul stabilit 2.8 Intervine asupra abaterilor în baza neconformităților constatate
	CP3. Monitorizarea respectării normelor igienico-sanitare (2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7)	3.1 Evaluează igiena personală a echipei în conformitate cu normele aplicabile 3.2 Supraveghează respectarea regulilor de igienă în dependență de activitățile desfășurate

Atribuția 3. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului Sarcina 3.1. Participarea la instruirile generale și periodice Sarcina 3.2. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecție a mediului Sarcina 3.3. Identificarea riscurilor la locul de muncă Sarcina 3.4. Aplicarea măsurilor de prevenire a accidentelor Sarcina 3.5. Informarea personalului despre riscurile existente Sarcina 3.6. Coordonarea activităților echipei în caz de situații de urgență de muncă sau mediu Sarcina 3.7. Acordarea primului ajutor medical, în limita competențelor Sarcina 3.8. Raportarea accidentelor și situațiilor de urgență Sarcina 3.9. Aplicarea procedurilor de gestionare a deșeurilor		3.3 Identifică abaterile de igienă în funcție de cerințele stabilite 3.4 Instruiește personalul în baza procedurilor interne 3.5 Aplică procedurile de igienizare în conformitate cu programele stabilite 3.6 Verifică igienizarea spațiilor în conformitate cu cerințele sanitare 3.7 Evaluează manipularea produselor în funcție de cerințele de siguranță 3.8 Depozitează produsele în conformitate cu normele igienico-sanitare 3.9 Identifică riscurile de contaminare în baza condițiilor de lucru 3.10 Aplică măsuri de prevenire a contaminării materiei prime, semifabricatelor, produselor în conformitate cu procedurile interne
Atribuția 4. Aprovizionarea cu materii prime și materiale auxiliare Sarcina 4.1. Determinarea necesarului de materii prime și materiale auxiliare Sarcina 4.2. Întocmirea documentelor de planificare, de recepție a materiei prime și materialelor auxiliare Sarcina 4.3. Verificarea documentelor de însoțire și concordanța acestora cu situația reală Sarcina 4.4. Evaluarea cantitativă a materiei prime și materialelor auxiliare	CP4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția mediului (3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9)	4.1 Participă la instruirii în conformitate cu programele aprobate 4.2 Aplică măsurile de securitate în conformitate cu reglementările în vigoare 4.3 Identifică riscurile la locul de muncă în funcție de condițiile de desfășurare a activității 4.4 Evaluează nivelul de risc în baza factorilor de pericol identificați 4.5 Aplică măsuri de prevenire a accidentelor în conformitate cu procedurile de securitate 4.6 Informează personalul despre riscuri în baza evaluărilor efectuate 4.7 Aplică intervențiile în situații de urgență în conformitate cu planurile stabilite 4.8 Acordă primul ajutor în limita competențelor profesionale

Sarcina 4.5. Monitorizarea consumului de resurse și materiale Sarcina 4.6. Identificarea materiei prime neconforme Sarcina 4.7. Participarea la întocmirea documentelor de neconformitate pentru materiile prime Sarcina 4.8. Lotizarea și identificarea materiei prime Sarcina 4.9. Monitorizarea condițiilor de păstrare intermediară Sarcina 4.10. Predarea materiei prime în procesul tehnologic sau depozitare		4.9 Raportează accidente și situațiile de urgență în conformitate cu legislația în vigoare 4.10 Aplică procedurile de gestionare a deșeurilor conform reglementărilor de mediu 4.11 Identifică utilajele cu risc de poluare conform normelor de mediu 4.12 Identifică situații cu risc sporit de poluare a mediului în urma acțiunilor de igienizare a spațiilor și combaterea dăunătorilor conform normelor de mediu
Atribuția 5. Operarea cu utilajele și echipamentele utilizate Sarcina 5.1. Verificarea stării tehnice a utilajelor și echipamentelor Sarcina 5.2. Selectarea parametrilor de funcționare a utilajului Sarcina 5.3. Monitorizarea parametrilor de funcționare ai utilajelor Sarcina 5.4. Identificarea defectelor de funcționare ale utilajelor și echipamentelor Sarcina 5.5. Raportarea defecțiunilor și abaterilor de funcționare a utilajelor și echipamentelor.	CP5. Recepționarea materiilor prime și materialelor auxiliare (4.1, 4.2, 4.3, 4.4)	5.1 Calculează necesarul de materii prime și materiale auxiliare în baza planului de producție 5.2 Completează documentele de planificare și recepție în conformitate cu procedurile interne 5.3 Stabilește corespunderea documentelor de însoțire în baza datelor de recepție 5.4 Verifică corespunderea cantitativă a materiilor prime și materialelor auxiliare în baza actelor de recepție 5.5 Propune acceptarea sau respingerea materiilor prime și materialelor auxiliare în baza rezultatelor verificărilor
Atribuția 6. Executarea operațiilor de bază și analizelor specifice în laborator Sarcina 6.1 Prelevarea probelor din fluxul tehnologic Sarcina 6.2 Pregătirea probelor pentru analizele de laborator Sarcina 6.3 Selectarea echipamentelor de laborator	CP6. Gestionarea materiilor prime și materialelor auxiliare (4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10)	6.1 Supraveghează utilizarea materiilor prime și materialelor auxiliare conform procedurilor stabilite 6.2 Identifică materiile prime neconforme în corespundere cu specificațiile tehnice 6.3 Documentează neconformitățile în baza abaterilor constatate 6.4 Lotizează materiile prime conform criteriilor de identificare și trasabilitate 6.5 Menține condițiile de păstrare în baza parametrilor tehnologici stabiliți 6.6 Eliberează materiile prime și materialele auxiliare în circuitul tehnologic în funcție de destinație

Sarcina 6.4 Verificarea funcționalității și etalonarea echipamentelor de laborator Sarcina 6.5 Respectarea etapelor realizării analizelor de laborator Sarcina 6.6 Efectuarea analizelor senzoriale, fizico-chimice și microbiologice de bază Sarcina 6.7 Efectuarea calculelor specifice analizelor Sarcina 6.8 Interpretarea rezultatelor analizelor Sarcina 6.9 Identificarea abaterilor și proceselor de degradare ale produselor Sarcina 6.10 Raportarea rezultatelor analizelor	CP7. Exploatarea utilajelor și echipamentelor (5.1, 5.2, 5.3, 5.4,5.5)	7.1 Verifică starea tehnică a utilajelor și echipamentelor în conformitate cu instrucțiunile de exploatare 7.2 Setează parametrii de funcționare în baza documentației tehnologice 7.3 Ajustează parametrii de funcționare în limitele valorilor tehnologice admise 7.4 Identifică defectele de funcționare în baza abaterilor constatate 7.5 Informează superiorii despre defecțiuni în conformitate cu procedurile interne 7.6 Monitorizează continuitatea funcționării utilajelor în baza parametrilor tehnologici
Atribuția 7. Asigurarea siguranței și calității alimentelor Sarcina 7.1 Aplicarea sistemului de management a calității Sarcina 7.2 Completarea documentelor sistemului calității în cadrul echipei Sarcina 7.3 Monitorizarea riscurilor fizice, chimice și biologice în procesul tehnologic Sarcina 7.4 Verificarea trasabilității materiei prime și a produselor Sarcina 7.5 Verificarea volumului, masei produselor finite Sarcina 7.6 Verificarea conformității etichetării și ambalării Sarcina 7.7 Identificarea neconformităților de calitate Sarcina 7.8 Aplicarea cerințelor privind termenul de valabilitate	CP8. Executarea analizelor de laborator (6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7)	8.1 Stabilește punctele de prelevare în funcție de etapele fluxului tehnologic 8.2 Colectează probele în conformitate cu procedurile de prelevare 8.3 Aplică metode specifice de pregătire a probelor conform principiului de analiză 8.4 Identifică echipamentele de laborator în funcție de tipul analizei 8.5 Verifică funcționalitatea echipamentelor în conformitate cu instrucțiunile de utilizare 8.6 Etalonează echipamentele în baza procedurilor de calibrare 8.7 Aplică procedeele de analiză în conformitate cu metodele de laborator 8.8 Efectuează analizele în baza metodelor standardizate 8.9 Calculează indicatorii de calitate conform formulelor aprobate

Sarcina 7.9 Aplicarea măsurilor de prevenire și remediere a defectelor materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite Atribuția 8. Aplicarea tehnologiilor specifice industriei alimentare extractive Sarcina 8.1 Participarea la organizarea proceselor tehnologice de obținere a uleiului și zahărului Sarcina 8.2 Respectarea tehnologiilor de producere Sarcina 8.3 Monitorizarea proceselor tehnologice de obținere a uleiului și zahărului Sarcina 8.4 Identificarea factorilor care influențează randamentul extracției Sarcina 8.5 Aplicarea procedurilor de condiționare și ambalare a produselor Sarcina 8.6 Participarea la îmbunătățirea proceselor tehnologice	CP9. Interpretarea rezultatelor analizelor (6.8, 6.9, 6.10)	9.1 Descifrează rezultatele analizelor în baza limitelor admise 9.2 Identifică neconformitățile în funcție de rezultatele obținute 9.3 Determină procesele de alterare în baza indicatorilor analizați 9.4 Evaluează conformitatea produselor în raport cu cerințele de calitate 9.5 Înregistrează rezultatele analizelor în conformitate cu procedurile de evidență 9.6 Raportează rezultatele analizelor conform procedurilor interne
Atribuția 9. Aplicarea tehnologiilor specifice industriei alimentare fermentative Sarcina 9.1 Participarea la organizarea proceselor tehnologice de obținere a vinului și berii Sarcina 9.2 Respectarea tehnologiilor de producere Sarcina 9.3 Monitorizarea etapelor proceselor tehnologice de obținere vinului și berii Sarcina 9.4 Monitorizarea proceselor de ambalare, etichetare și integritate a ambalajelor Sarcina 9.5 Respectarea condițiilor de păstrare a vinului și berii	CP10. Controlul siguranței și calității alimentelor (7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9)	10.1 Aplică cerințele sistemului de management al calității în conformitate cu documentația aprobată 10.2 Înregistrează datele de trasabilitate a produselor în baza datelor din procesul tehnologic 10.3 Gestionează riscurile în funcție de etapele procesului tehnologic 10.4 Corelează datele de trasabilitate în baza documentelor de evidență 10.5 Determină masa și volumul produselor finite în conformitate cu normele admise 10.6 Aplică procedeele de etichetare și ambalare în conformitate cu cerințele admise 10.7 Evaluează termenul de valabilitate în baza caracteristicilor produsului 10.8 Identifică neconformitățile de calitate în baza criteriilor stabilite 10.9 Analizează cauzele neconformităților în funcție de abaterile constatate 10.10 Execută măsuri de prevenire în conformitate cu procedurile interne

Sarcina 9.6 Respectarea condițiilor de transportare a berii și vinului		10.11 Realizează măsuri de remediere în funcție de tipul defectelor
Atribuția 10. Aplicarea tehnologiilor specifice de obținere a produselor de origine animală Sarcina 10.1 Participarea la organizarea proceselor tehnologice de obținere a semifabricatelor din carne și principalelor grupe de preparate din carne Sarcina 10.2 Participarea la organizarea proceselor tehnologice de obținere a laptelui de consum și a principalelor grupe de produse obținute din lapte Sarcina 10.3 Identificarea componentelor anatomice ale animalelor Sarcina 10.4 Respectarea tehnologiilor de producere Sarcina 10.5 Monitorizarea proceselor tehnologice de obținere a semifabricatelor și produselor finite de origine animală Sarcina 10.6 Evaluarea stării cărnii în procesul de prelucrare Sarcina 10.7 Respectarea parametrilor de conservare a cărnii Sarcina 10.8 Respectarea condițiilor de maturare a derivatelor laptelui Sarcina 10.9 Respectarea condițiilor de ambalare și transportare Atribuția 11. Aplicarea tehnologiilor specifice de prelucrare a legumelor și fructelor	CP11. Gestionarea proceselor tehnologice în industria alimentară extractivă (8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6)	11.1 Organizează etapele procesului tehnologic în funcție de schema de producere a uleiului și zahărului 11.2 Aplică fazele tehnologice distincte la obținerea uleiului: curățare (dimensiune, greutate), uscare (naturală, artificială), decojire (spargere, detașare), măcinarea, prăjirea și presarea măcinăturii, extracția cu solvenți, purificarea în conformitate cu fișele tehnologice 11.3 Supraveghează etapele procesului tehnologic de obținere a zahărului și respectă etapizarea operațiilor: extragerea zahărului prin difuziune, (separarea impurităților, grosierea, spălarea, tăierea, difuzia, etc.) în conformitate cu fișele tehnologice 11.4 Supraveghează procesele tehnologice de purificare a zemii de difuzie și concentrarea până la obținerea zemii groase conform procedurilor aprobate 11.5 Monitorizează procesul de fierbere, cristalizare și rafinare a zahărului conform parametrilor procesului tehnologic 11.6 Supraveghează etapele de uscare, condiționare și depozitare a zahărului, în condiții optime de calitate conform parametrilor procesului tehnologic 11.7 Determină factorii care influențează randamentul extracției în baza datelor tehnologice 11.8 Reglează parametrii de proces în funcție de valorile tehnologice admise 11.9 Execută operațiile de condiționare a uleiului și zahărului în conformitate cu cerințele tehnologice 11.10 Execută operațiile de ambalare în funcție de caracteristicile produsului

Sarcina 11.1 Participarea la organizarea proceselor tehnologice de obținere a produselor din legume și fructe Sarcina 11.2 Monitorizarea proceselor tehnologice de obținere a produselor din legume și fructe Sarcina 11.3 Aplicarea operațiunilor de condiționare a materiei prime vegetale produselor Sarcina 11.4 Aplicarea proceselor de zdrobire, presare, extracție, ultrafiltrare și concentrare Sarcina 11.5 Aplicarea metodelor de păstrare a fructelor și legumelor Sarcina 11.6. Monitorizarea modificărilor produselor vegetale în timpul păstrării Sarcina 11.7 Respectarea condițiilor de ambalare și transportare		11.11 Propune măsuri de îmbunătățire în baza rezultatelor procesului tehnologic
Atribuția 12. Aplicarea tehnologiilor specifice de fabricare a produselor de panificație și patiserie Sarcina 12.1 Participarea la organizarea proceselor tehnologice de pregătire și măcinare a cerealelor Sarcina 12.2 Participarea la organizarea proceselor tehnologice de obținere a produselor de panificație și patiserie Sarcina 12.3 Supravegherea proceselor tehnologice de obținere a produselor de panificație și patiserie Sarcina 12.4 Aplicarea operațiunilor de obținere a semifabricatelor produselor de panificație și patiserie Sarcina 12.5 Aplicarea operațiunilor de finisare a produselor	CP12. Monitorizarea proceselor tehnologice fermentative (9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6)	12.1 Organizează etapele proceselor tehnologice în funcție de schema de producere a vinului și berii 12.2 Execută procesele tehnologice de obținere a vinului, la etapa primară: desciorchinarea, presarea (păstrarea pielii sau înlăturarea), fermentarea conform fișei tehnologice 12.3 Supraveghează procesele tehnologice de prelucrare a vinului la etapa secundară: îngrijirea (egalizarea, cupajarea), condiționarea (limpezirea, stabilitatea) și îmbutelierea conform fișei tehnologice 12.4 Gestionează procedeele de preparare a berii (malțificarea, măcinarea malțului, brajul, fierberea, răcirea mustului, fermentația, măturarea) conform cerințelor tehnologice 12.5 Execută operațiile de ambalare și etichetare a berii și vinului în conformitate cu cerințele tehnologice 12.6 Evaluează integritatea ambalajelor în baza criteriilor de calitate 12.7 Verifică condițiile de păstrare în funcție de cerințele produsului 12.8 Pregătește produsele pentru transportare în conformitate cu cerințele stabilite
	CP13. Monitorizarea proceselor tehnologice de obținere a produselor de origine animală (10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.9)	13.1 Organizează etapele proceselor tehnologice în baza schemelor de producere a produselor din carne și lapte 13.2 Execută operațiile tehnologice conform documentației tehnologice 13.3 Participă la prelucrarea primară a laptelui crud conform operațiunilor tehnologice

Sarcina 12.6 Respectarea condițiilor de ambalare și transportare Atribuția 13. Depozitarea materiei prime și produselor finite Sarcina 13.1 Pregătirea spațiilor de depozitare pentru recepția produselor Sarcina 13.2 Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor Sarcina 13.3 Monitorizarea regimurilor de temperatură, umiditate și ventilare Sarcina 13.4 Monitorizarea funcționării echipamentelor de depozitare Sarcina 13.5 Monitorizarea calității produselor în timpul păstrării Sarcina 13.6 Verificarea stării produselor		13.4 Monitorizează procesul de răcire, pasteurizare primară, separare, normalizare a laptelui, după grăsime/proteină conform operațiunilor tehnologice 13.5 Monitorizează procesele de obținere a produselor din lapte (lapte de consum, lactate acide, smântână, unt, brânzeturi etc.) conform procedurilor aprobate 13.6 Recunoaște părțile anatomice a animalelor și păsărilor pentru evaluarea calității și utilizarea în procesul de tranșare conform procedurilor stabilite 13.7 Determină indicii de tranșare în funcție de specie și structura anatomică a animalelor și păsărilor 13.8 Apreciază modificările de stare a cărnii care a suferit transformări normale și anormale conform indicatorilor aprobați 13.9 Verifică parametrii tehnologici la conservarea cărnii, în dependență de procesul tehnologic și conform instrucțiunilor 13.10 Monitorizează procesele de obținere a semifabricatelor și a produselor finite de origine animală conform instrucțiunilor 13.11 Verifică calitatea cărnii în funcție de indicatorii de calitate 13.12 Controlează parametrii de conservare a cărnii în conformitate cu cerințele tehnologice 13.13 Monitorizează condițiile de maturare a produselor lactate în funcție de specificațiile tehnologice 13.14 Execută operațiile de ambalare în conformitate cu cerințele produsului 13.15 Pregătește produsele pentru transportare în conformitate cu cerințele tehnologice 13.16 Ajustează parametrii procesului în funcție de abaterile constatate
---	--	---

		13.17 Corectează neconformitățile tehnologice în baza cerințelor stabilite
	CP14. Monitorizarea proceselor tehnologice de prelucrare a legumelor și fructelor (11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7)	14.1 Organizează etapele proceselor tehnologice în baza schemelor de prelucrare a legumelor și fructelor 14.2 Supraveghează procesele tehnologice în baza parametrilor stabiliți 14.3 Execută operațiile de condiționare a materiei prime vegetale (operații de inspectare, curățare, sortare, calibrare, cizelare, spălare, tratare, blanșare, dozare, sterilizare, pasteurizare) în conformitate cu cerințele tehnologice 14.4 Supraveghează procesele de zdrobire, presare, extracție, ultrafiltrare, concentrare în prelucrarea materiei prime vegetale conform cerințelor tehnologice 14.5 Monitorizează procesul de oxido-reducere în produsele vegetale pe parcursul păstrării, păstrând indicii conform reglementarilor 14.6 Monitorizează procesele tehnologice de fabricare a produselor din legume și fructe conform instrucțiunilor tehnologice 14.7 Realizează procesele de zdrobire și presare în baza documentației tehnologice 14.8 Execută procesele de extracție, ultrafiltrare și concentrare în baza documentației tehnologice 14.9 Selectează metodele de păstrare în funcție de tipul produsului vegetal 14.10 Evaluează modificările produselor vegetale în baza indicatorilor de calitate în timpul păstrării 14.11 Execută operațiile de ambalare în conformitate cu specificațiile produsului 14.12 Pregătește produsele pentru transportare în conformitate cu cerințele tehnologice

		14.13 Ajustează parametrii de proces în baza abaterilor constatate
	CP15. Monitorizarea proceselor tehnologice de fabricare a produselor de panificație și patiserie (12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6)	15.1 Organizează etapele proceselor tehnologice în baza schemelor de pregătire-măcinare a cerealelor 15.2 Supraveghează desfășurarea etapelor tehnologice (operații de dozare, malaxare și fermentare a ingredientelor pentru prepararea maielelor, prospăturilor, aluaturilor, umpluturilor) de obținere a semifabricatelor, coacere și finisare a produselor de panificație și patiserie conform fișelor tehnologice 15.3 Respectă metodele de răcire a produselor în dependență de tipul produsului și conform instrucțiunilor 15.4 Aplică procedeele de control organoleptic și fizico-chimic pentru stabilirea calității produselor conform indicilor aprobați 15.5 Corelează etapele proceselor de fabricare cu rețetele tehnologice conform procedurilor stabilite 15.6 Monitorizează procesele tehnologice în baza parametrilor stabiliți 15.7 Execută operațiile de obținere a semifabricatelor în conformitate cu rețetele tehnologice 15.8 Execută operațiile de finisare a produselor în funcție de caracteristicile produsului 15.9 Ajustează procesele de ambalare în conformitate cu cerințele produsului 15.10 Pregătește produsele pentru transportare în funcție de cerințele tehnologice 15.11 Ajustează parametrii de proces în baza abaterilor constatate

	CP16. Gestionarea depozitării materiei prime și produselor finite (13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6)	16.1 Realizează procedee specifice de pregătire a spațiilor de depozitare în conformitate cu cerințele de recepție a produselor 16.2 Menține condițiile de păstrare în funcție de tipul produselor depozitate 16.3 Aplică regimurile de temperatură, umiditate și ventilare conform limitelor admise 16.4 Verifică funcționarea echipamentelor în conformitate cu instrucțiunile tehnice 16.5 Evaluează calitatea produselor în baza indicatorilor de calitate în timpul păstrării 16.6 Analizează starea produselor în funcție de criteriile de calitate 16.7 Ajustează condițiile de păstrare în baza variațiilor parametrilor de mediu
--	--	--