

# OPERATOR LA FABRICAREA CONSERVELOR DIN LEGUME ȘI FRUCTE

## PROFIL OCUPAȚIONAL (versiunea finală)

**Descrierea ocupației:** Practicanții unei astfel de ocupații conduc și supraveghează mașini pentru extragerea sucurilor din fructe și legume prin stoarcere, deshidratare, fierbere, conservare sau congelare.

**Cod COR: 827 502**

### A. Sarcini principale

*Această componentă cuprinde acele sarcini aferente unei ocupații care au cea mai mare importanță pentru ocupația respectivă și permit diferențierea între o persoană cu performanțe ridicate în profesia respectivă (expert) și o persoană cu performanțe reduse (novice).*

- Curăță materia primă îndepărtând părțile necomestibile din legume sau fructe (manual sau mecanic)
- Sortează legumele și fructele pe calități (manual sau mecanic)
- Conduc și supraveghează mașini pentru extragerea sucurilor din fructe și legume prin stoarcere, deshidratare, fierbere, conservare sau congelare.
- Dirijează, controlează și urmărește procesul de fabricație
- Urmărește și verifică parametrii tehnologici cu ajutorul aparatelor de măsură și control și efectuează intervenții de reglare asupra instalațiilor la parametrii de comandă
- Recepționează și depozitează în condiții optime materiile prime
- Spală și taie legumele și fructele cu utilaje specifice sau manual
- Execută operațiile premergătoare în funcție de metodele de conservare, realizează opărirea, prăjirea, umplerea recipientelor, sterilizarea, conservarea prin uscare, conservarea cu ajutorul zahărului și conservarea biochimică.

## B. Contextul muncii

*Această componentă conține informațiile esențiale despre mediul în care practicanții unei ocupații își exercită activitățile menite să ducă la îndeplinire sarcinile aferente și eventualele riscuri la care aceștia se expun.*

### B<sub>1</sub>. Mediul fizic

- Activitatea se desfășoară în ateliere sau hale de producție cu temperaturi specifice sezonului în care se lucrează. Unele utilaje produc zgomot și există frecventă umezeală datorită instalațiilor pentru spălare.

### B<sub>2</sub>. Mediul socio-organizațional

- Operatorul la fabricarea conservelor din legume și fructe execută sarcini structurate.
- Activitatea se poate desfășura în echipă .

### B<sub>3</sub>. Riscuri. Alte notificări speciale

- Risc accidentare prin de microtraumatisme mecanice, arsuri, electrocutare

## C. Nivelul de educație și calificare

*Exercitarea oricărei ocupații necesită un anumit traseu de educație sau training finalizat printr-o calificare. Conform Cadrului European al Calificărilor (EQF) există 8 niveluri de calificare (N1-N8).*

- Studii medii
- Nivel de calificare: N3, N4

## D. Cunoștințe și deprinderi

*Cunoștințele colecții de informații relaționate, specifice unui domeniu. Ele sunt rezultatul învățării formale sau non/informale. Deprinderile sunt cunoștințele procedurale, adică blocuri de cunoștințe despre cum să faci o activitate (proceduri, strategii, tehnici), de regula cu o anumită unealtă.*

### Cunoștințe referitoare la:

- Producția de alimente
- Mecanice

### Tipuri de deprinderi

- Deprinderi tehnice
- Deprinderi de rezolvare de probleme

## E. Aptitudinile

Aptitudinea reprezintă un set de procese cognitive, psihomotorii sau senzoriale necesare pentru a obține performanță într-o gamă de activități. Succesul în activitatea respectivă presupune pe lângă aptitudini, un set de cunoștințe dobândite printr-o rută educațională.

### E1. Aptitudini cognitive

Aptitudine	Nivel de dezvoltare				
	1 (minim)	2 (mediu inferior)	3 (mediu)	4 (mediu superior)	5 (maxim)
1. Abilitatea generală de învățare			X		
2. Aptitudinea verbală		X			
3. Aptitudinea numerică		X			
4. Aptitudinea spațială		X			
5. Aptitudinea de percepție a formei			X		
6. Abilități funcționărești		X			
7. Rapiditatea în reacții			X		
8. Capacitatea decizională		X			

### E2. Aptitudini psihomotorii ( $A_P$ ), senzoriale ( $A_S$ ) și fizice ( $A_F$ )

#### E2. Aptitudini psihomotorii

- Dexteritate manuală
- Dexteritatea degetelor
- Controlul instrumentelor

#### E3. Aptitudini senzoriale

- Claritate în vorbire
- Acuitate vizuală apropiată
- Vedere periferică

#### E4. Aptitudini fizice

- Rezistență fizică

## F. Alte caracteristici

*Cele mai importante caracteristici, altele decât cunoștințe, deprinderi și abilități (Knowledge, skills, abilities - KSA) sunt: interesele, surse ale satisfacției profesionale și caracteristicile de personalitate.*

### F1. Interese

Primele trei tipuri de interese în ordinea relevanței sunt:

**R C I** (realist, convențional, investigativ)

### F2. Surse ale satisfacției profesionale

- Folosirea abilităților
- Munca în echipă
- Supervizare

### F3. Caracteristici de personalitate

- Practicantul unei astfel de ocupații ar trebui să fie o persoană capabilă să efectueze timp îndelungat același tip de sarcini, meticuloasă, conștiincioasă; să aibă abilitatea de a-și menține echilibrul emoțional în situații de stres.

## G. Perspectiva pe piața muncii

*Perspectiva pe piața muncii se referă la dinamica dezvoltării ocupației respective în raport cu ansamblul ocupațiilor prezente pe piață. Sunt utilizate trei categorii de notații care semnifică tot atâtea tendințe: creștere (dinamica ocupației e mai mare decât celelalte ocupații per ansamblu), stagnare (dinamica ei este similară cu a altor ocupații) și scădere (dinamica este sub nivelul ansamblului ocupațiilor).*

- Stagnare

## H. Categoria de salarizare

*Raportarea unui salariu la salariul minim pe economie este un indicator relativ constant și foarte informativ, independent de fluctuațiile salariale. Ca atare vom avea ocupații cu salariu minim și ocupații de  $n \times$  salariul minim, unde  $n$  poate fi și un interval (ex. „2-4” x salariul minim).*

(2-3) X Salariu minim pe economie

## I. Ocupații similare

*Sunt prezentate 2-5 ocupații care fac parte din aceeași grupă, conform opiniei specialiștilor.*

- Operator la fabricarea uleiurilor vegetale
- Operator la prepararea produselor zaharoase