

MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA

**APROBAT**:

Ministerul Educației

**18 ianuarie 2016**

CALIFICARE PROFESIONALĂ

**Titlul calificării profesionale: tehnician în industria alimentară**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Codul RNC: | 72150 |
| Nivelul calificării: | IV al ISCED-ului |
| Domeniul de formare profesională: | Prelucrarea alimentelor |
| Codul ocupației: | 311928 De modificat conform cod provizoriu 000022 |
| Versiunea: | 1 |
| Data aprobării: |  |
| Data propusă pentru revizuire: |  |

Denumirea documentului electronic:

**72150\_Tehnician\_Ind\_Prod\_Vegetale\_ROM.docx**

**CHIȘINĂU, 2015**

**Fișa de coordonare**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Instituția/organizația/structura** | | **Persoana** | **Funcția/**  **grad științific/**  **didactic** | **Semnă-tura** | **Data** |
| 1. Membri ai grupului de lucru | | | | | | |
| 1. | Colegiul Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău | Ina Griza | | Profesor de discipline tehnologice, grad didactic superior |  |  |
| 2. | Colegiul Agroindustrial din Rășcani | Rodica Șalari | | Profesor de discipline tehnologice, grad didactic II |  |  |
| 3. | SA *Orhei-Vit,* filiala Căușeni | Smecal Vasile | | Șef de producere |  |  |
| 4. | SRL *Aestivum- Prim* | Spînu Vladimir | | Administrator |  |  |
| 5. |  | Golban Maria | | Expert în descrierea calificărilor în domeniul profesional tehnic |  |  |
| 1. **Parteneri sociali** | | | | | | |
| 1. |  |  | |  |  |  |
| 2. |  |  | |  |  |  |
| 3. |  |  | |  |  |  |
| 4. |  |  | |  |  |  |
| 5. |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |

**Validat:** Ordin 1231 din 24 decembrie 2015

Comisia de evaluare şi validare:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Instituţia/organizaţia/structura** | **Persoana** | **Funcţia** | **Semnă-tura** | **Data** |
|  | Comitetul Sectorial pentru formare profesională în agricultură și industria alimentară | Palii Leonard | Președinte |  |  |
|  | Comitetul Sectorial pentru formare profesională în agricultură și industria alimentară | Bulat Corina | Membru |  |  |
|  | Colegiul Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău, conducător brigadă, Comitetul Sectorial pentru formare profesională în agricultură și industria alimentară | Barbu Valentina | Membru |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Formatul calificării profesionale**

**Titlul calificării profesionale: TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Descrierea:** | *Tehnicianul în industria alimentară*  trebuie să asigure executarea și dirijarea diferitor activități la întreprinderi, firme din industria alimentară: recepționarea materiei prime, analiza și controlul indicilor și parametrilor procesului tehnologic, dirijarea proceselor de producere, evaluarea calității produsului finit. |
| **Scopul:** | Calificarea obținută în cadrul domeniului este relevantă pe piața muncii la nivelul 4 și permite specialiștilor să activeze în calitate de tehnician în industria alimentară. |
| **Modalități de furnizare:** | Modalitățile disponibile de formare profesională pentru obținerea calificării includ: formare profesională inițială, învățarea informală. |
| **Durata studiilor:** | 2 ani - în baza studiilor liceale.  4 ani - în baza studiilor gimnaziale. |
| **Certificarea:** | Diploma de studii profesionale tehnice postsecundare și diploma de studii tehnice postsecundare non-terțiare. |
| **Grup/grupuri-țintă:** | Grupurile - țintă pentru care se descrie calificarea respectivă: elevi, adulți, angajați, șomeri (cu studii gimnaziale). |
| **Motivație:** | Necesitatea calificării pe piața muncii rezidă din faptul că tehnicienii în industria alimentară sunt solicitați de toate entitățile indiferent de forma de proprietate a acestora: de stat sau privată. |
| **Condiții de acces:** | Certificat de studii gimnaziale, diploma de BAC, studii liceale. |
| **Recunoașterea studiilor anterioare** | Se recunosc competențele enumerate în p.6, dobîndite în cadrul învățămîntului formal, informal și demonstrate prin activități concrete. |
| **Nevoi speciale:** | Nu sunt. |
| **Nivelul de studii minim necesar:** | Nivelul minim de studii, necesar pentru obținerea de către candidați a calificării profesionale tehnician în industria alimentară. |
| **Oportunități de angajare în cîmpul muncii:** | Persoanele, care obțin calificarea profesională tehnician în industria alimentară se pot angaja în cîmpul muncii în funcția de tehnician în industria alimentară, controlor produse alimentare, laborant la determinarea calității produselor agricole, laborant la analiza chimica, muncitor etc. |
| **Traseu de progres:** | Muncitor> operator în sectorul de producție >laborant la analiza chimică >controlor produse alimentare> maistru controlor (secție, sector) >tehnician în industria alimentară |
| **Cerințe legale speciale:** | Respectarea documentelor și actelor normative și legislative în domeniu.  Lipsa antecedentelor penale. |

1. **Introducere în domeniul de formare profesională**
   1. **Descrierea generală a domeniului de formare profesională**

Misiunea specialității „Tehnologia produselor de origine vegetală” are ca scop pregătirea specialiștilor competenți în domeniul tehnologiilor produselor de origine vegetală, care au o pondere semnificativă pe piața muncii. Specialistul, în activitatea sa, are o pregătire profesională de bază, fundamentată pe cunoștințe teoretice aplicabile, abilități și deprinderi practice, comportament etic. Este o personalitate integră, ce are formate și dezvoltate competențe profesionale, pentru a face față cerințelor actuale și de perspectivă ale dezvoltării specialității.

Esența educației profesionale consta în formarea unui orizont tehnologic și cultural cu privire la tehnicieni, concomitent cu dezvoltarea unor capacitați necesare exercitării ei. La baza formării profesionale specialistul posedă:

* cunoașterea și aplicarea noțiunilor, conceptelor, strategiilor, actelor normative și legislative specifice activității;
* aprecierea obiectivă a calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite;
* dirijarea, raționalizarea și perfecționarea proceselor tehnologice;
* utilizarea corectă a aparatelor, echipamentului în procesul tehnologic;
* organizarea eficientă a muncii, personalului în procesul de producere;
* asigurarea protecției muncii, protecției mediului ambiant și siguranței de producere;
* folosirea deprinderilor specifice tehnologiilor informaționale de sistematizare și de generalizare a informației.

La nivel de entitate absolvenții domeniului de formare profesională în domeniul tehnologiilor produselor de origine vegetală pot activa la întreprinderi de stat sau private în compartimentul producție, în calitate de muncitori, operatori, laboranți, maiștri, tehnicieni.

Pentru a realiza cu succes oferta educațională, este necesar să se creeze un mediu educațional adecvat, calitativ și productiv, centrat pe elev, care se va baza pe următoarele principii de organizare:

* crearea unui mediu de învățare autentic și relevant, necesar dezvoltării competențelor și formării profesionale;
* organizarea instruirii, utilizînd tehnologii interactive de predare-învățare-evaluare;
* îmbinarea teorii cu practica, dezvoltînd capacitățile practice în domeniul dat;
* crearea condițiilor pentru dezvoltarea și valorificarea creativității și spiritului antreprenorial și inovativ în domeniu.
  1. Caracteristicile-cheie ale domeniului

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nivelul | Postsecundar | Postsecundar non-terțiar |
| Durata studiilor | 4 ani - în baza studiilor gimnaziale.  2 ani - în baza studiilor liceale. | 2 ani- în baza studiilor liceale. |
| Credite de studii ECTS | 120 credite | 120 credite |
| Forma de organizare | Învățămînt cu frecvență la zi. | Învățămînt cu frecvență la zi. |
| Condiții de acces | Certificat de studii gimnaziale, diploma de studii liceale- BAC. | diploma de studii liceale- BAC. |
| Precondiții | Nu sunt. | Nu sunt. |
| Stagii de practică | Cu titlu obligatoriu:   * practica de inițiere în specialitate; * practica de specialitate; * practica tehnologică; * practica ce precede probele de absolvire. | Cu titlu obligatoriu:   * practica de inițiere în specialitate; * practica de specialitate; * practica tehnologică; * practica ce precede probele de absolvire. |
| Reguli de examinare și evaluare | În procesul de formare se vor utiliza următoarele tipuri de evaluare:  1. Evaluarea *inițială*;  2. Evaluarea *curentă, formativă, sumativă;*  3. Evaluarea *finală.* | În procesul de formare se vor utiliza următoarele tipuri de evaluare:  1. Evaluarea *inițială*;  2. Evaluarea *curentă, formativă, sumativă;*  3. Evaluarea *finală.* |
| Modalitate de evaluare finală | - susținerea a 2 examene complexe la 2-3 discipline fundamentale și de specialitate sau susținerea lucrării/proiectului de diplomă. | - susținerea a 2 examene complexe la 2-3 discipline fundamentale și de specialitate sau susținerea lucrării /proiectului de diplomă. |
| Certificare | Diploma de studii profesionale postsecundare. | Diploma de studii profesionale postsecundare non-terțiare. |
| Calificarea acordată | Tehnician în industria alimentară. | Tehnician. |
| Drepturi pentru absolvenți | Angajarea în cîmpul muncii conform calificării obținute. | Angajarea în cîmpul muncii conform calificării obținute.  Continuarea studiilor în învățămîntul superior, ciclul I |
| Organ responsabil de autorizarea programelor | Ministerul Educației | Ministerul Educației |

1. **Descrierea calificării Şi enumerarea ocupaŢiilor proprii domeniului**

2.1. Descrierea succintă a calificării

**Tehnician în industria alimentară.** Absolventul dispune de specializare înaltă în domeniul chimiei, de cunoștințele în științele naturale, cunoștințe de limbă de circulație internațională, aptitudini de a lucra cu textele de specialitate şi cu tehnologii informaţionale.

Pregătirea specialiştilor presupune respectarea celor 4 componente:

1. Componenta ***fundamentală*** are drept scop acumularea cunoștințelor privind conceptele de bază și formarea competenţelor în următoarele domenii:

* Chimie alimentară
* Microbiologie
* Tehnologie generală a produselor alimentare
* Legislație alimentară

1. Componenta ***de formare a abilităţilor şi competenţelor generale*** va include acumularea cunoştinţelor şi formarea competenţelor, în următoarele domenii:

* Cultura comunicării
* Limba străină în domeniu
* Tehnologii informaționale în domeniu

1. Componenta ***de orientare socio- umanistică.*** Viitorul specialist va avea o pregătire atît profesională, dar și în domeniul socio-uman, asigurată de domeniile:

* Etica profesională
* Bazele antreprenorialului

1. Componenta ***de orientare spre specializare*** presupune studierea domeniilor legate nemijlocit de specialitate, care presupun acumularea cunoștințelor teoretice și practice legate de cultivarea, creșterea, păstrarea, procesarea materiilor prime, obținerea produselor finite. La baza tehnologiilor stau disciplinele:

* Bazele producerii materiei prime
* Bazele biochimiei
* Tehnologii de păstrare a produselor horticole
* Tehnologii de prelucrare a produselor horticole
* Tehnologii de panificație
* Utilaj tehnologic în domeniu
* Control tehno-chimic.
* Managementul calității.
  1. **Ocupații tipice pentru absolvenții domeniului dat**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr**  **crt** | **Codul și denumirea funcției conform**  **Clasificatorului ocupațiilor** | **Program de formare** | |
| **Conform nomenclatorului RM** | |
| **Industrie** | | | |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22 | 816002 Aparatist la agregatul de preparare a sucului de tomate  818930 Aparatist la pregătirea materiei prime și la eliberarea semifabricatelor și produselor finite  816019 Aparatist la sterilizarea conservelor  816020 Aparatist la sulfitarea legumelor si fructelor  812114 Brigadier la deplasarea materiei prime, semifabricatelor si produselor finite în procesul de producție.  751501 Controlor produse alimentare  751112 Dozator produse alimentare  816030 Fierbător produse și materie primă alimentară  311605 Laborant la analiza chimica  311911 Laborant la determinarea calității produselor agricole  751401 Lucrător în procesarea de fructe de pădure și ciuperci de pădure  312204 Maistru controlor (secție, sector)  235925 Maistru instructor în producție  818303 Mașinist la mașinile de preambalat și împachetat  816045 Operator în sectorul de producție  816049 Operator la automatul de preparare a semifabricatelor  816049 Operator la automatul de preparare a semipreparatelor  816054 Operator la fabricarea conservelor din legume sau fructe  816058 Operator la fabricarea uleiurilor vegetale  751403 Pregătitor materie prima alimentara  751404 Preparator conserve din legume și fructe  751505 Sortator în industria alimentară |  |  |
| **Economie** | | | |
| 1 | 816044 Morar |  |  |
| **Agricultură** | | | |
| 1  2  3  4 | 816001 Aparatist în industria morăritului  816010 Aparatist la prelucrarea cerealelor  313903 Controlor al calității produselor agricole  921101 Muncitor la depozitul de fructe și legume |  |  |

1. Rolul domeniului în alte programe de formare

profesională

Atît agenții economici, cît și alte instituții angajatoare de profil solicită specialiști competenți și practicieni, capabili să analizeze, să judece, să ia decizii în diverse situații din activitatea profesională, ceea ce se poate realiza prin formarea și dezvoltarea competențelor specifice domeniului tehnologiilor produselor de origine vegetală. Programele de formare profesională în domeniul tehnologiilor produselor de origine vegetală includ componenta de pregătire specială, bazate pe componentele socio-umanistă, fundamentală și de specialitate. Conținuturile domeniului dat sunt în concordanță în mare măsură cu programele din domeniile diferitor sectoare ale industriei de prelucrare. Domenii semnificative a posibilelor afirmări sunt activităţi asociate cu tehnicienii în orice domeniu din industria alimentară. O altă opţiune este afirmarea absolventului în organizaţiile şi instituţiile care asigura supravegherea asupra respectării normelor de producție și igienice în domeniul producției agroalimentare.

Absolvenţii pot găsi afirmarea şi în afaceri propriu zise şi la activităţile de exploatare în afaceri oriunde este necesar învățământul profesional postsecundar, orientat pe producţia agricolă și alimentară.

De asemenea conținuturile domeniului dat pot servi ca programe de formare profesionale la cursuri precum: controlor calitate produse alimentare etc.

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.

**5. Descrierea finalităilor de studiu şi a competenţelor**

|  |  |
| --- | --- |
| **Competențe transversale** (CT) | |
| **Descriptori generici ai competențelor transversale** | **Finalități de studiu** |
| CT 2.1 Competențe de dezvoltare personală și profesională | * Formarea continuității la nivelul adecvat competenţelor profesionale şi premiselor de studiu– pe parcursul întregii vieți și adaptarea pe termen lung pe piaţa muncii. |
| CT 1.2 Abilități manageriale/interacțiune socială | Dirijarea și coordonarea activităților specifice muncii în echipă, cu repartizarea de sarcini între colaboratori pe nivele subordonate. |
| CT 1.1 Autonomie și responsabilitate în activitate | Executarea responsabilă și calificată a sarcinilor în condiții de luare de decizii și autonomiei profesionale. |
| **Competențe profesionale** (CP) | |
| **Descriptori generici ai competențelor profesionale** | **Finalități de studiu** |
| CP 2.3 Conduită creativ-inovativă | Aplicarea creativă în practică a abilităților obținute și a regulilor bunelor practici în producere. |
| CP 2.2 Reflecție critică și constructivă | Aplicarea deciziilor și corecțiilor constructive în procesul de producere elaborate de managementul întreprinderii și implementarea lor în acest proces. |
| CP 2.1 Aplicare, transfer și rezolvare de probleme | Evaluarea aprofundată a procesului de producere și aprecierea calității produselor de origine vegetală prin metode și criterii standard. |
| CP 1.2 Explicație și interpretare | Interpretarea unor variate tipuri de situații, procese, tehnologii asociate domeniului alimentar. |
| CP 1.1 Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific | Cunoașterea, aplicarea noțiunilor, conceptelor, actelor normative și legislative specifice activității profesionale. |

**6. Descrierea extinsă a finalităţilor de studiu şi competenţelor profesionale**

**CP 2.3.** **Aplicarea creativă în practică a abilităților obținute și a regulilor bunelor practici în producere.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 1. Cunoaște conceptele și principiile dezvoltării activității profesionale. 2. Cunoaște specificul experimentării în domeniu. | 1. Planifică activitățile specifice locului de muncă. 2. Aplică cunoștințele experimentării în domeniu. 3. Se implică cu măsuri de prevenire, remediere sau de implementare la orice etapă a procesului tehnologic. 4. Participă în optimizarea procesului tehnologic și micșorarea cheltuielilor de producere. | 1. Conștientizează importanța experimentării. 2. Sporeşte competitivitatea profesională şi personală. |

**CP 2.2.** **Aplicarea deciziilor și corecțiilor constructive în procesul de producere elaborate de managementul întreprinderii și implementarea lor în acest proces.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 1. Cunoaște actele normative în vigoare privind produsele alimentare de origine vegetală. 2. Cunoaște etapele procesului tehnologic de producere. 3. Cunoaşte caracteristicile şi particularităţile utilajului și echipamentului de producere. 4. Cunoaște parametrii, condițiile regimurilor tehnologice. 5. Cunoaşte procedee de creare şi gestionare a bazei de date pentru evidența materiei prime, materialelor și consumabilelor 6. Cunoaște defectele ce pot apărea în timpul procesului tehnologic de producere și metodele de prevenire sau corectare. 7. Cunoaște punctele critice în orice etapă a procesului tehnologic. | 1. Planifică activitățile specifice locului de muncă. 2. Întocmește actele de recepționare a materiilor prime și auxiliare, registre de evidență sau alte acte. 3. Compară rezultatele obținute cu cele admise de reglementări, standarde, instrucțiuni și alte acte normative în vigoare. 4. Evaluează rezultatele și ia decizii corespunzătoare. 5. Dozează corect materiile prime de bază și auxiliare. 6. Gestionează procesul tehnologic de producere la fiecare etapă tehnologică. 7. Utilizează utilajul și echipamentul din secțiile de producere. 8. Supraveghează procesul tehnologic de producere: parametri, condiții de desfășurare. 9. Respectă parametrii regimurilor tehnologice. 10. Analizează calitatea și cantitatea produsul finit. 11. Aplică decizii și corecții respective în caz de unele probleme apărute, abateri în procesul de producere. 12. Apreciază riscurile de producere. | 1. Conștientizează importanța activității de planificare operațională în procesul de producere. 2. Conștientizează obligativitatea respectării regimurilor tehnologice pe parcursul fabricării produsului. 3. Manifestă interes în aplicarea analizelor organoleptice și fizico-chimice a materiilor prime și a produselor finite. 4. Manifestă interes pentru obținerea produselor de   calitate.   1. Respectă normele privind siguranța alimentară, securitatea şi sănătatea în muncă, protecția mediului ambiant. 2. Conștientizează rolul IT-lui pentru comunicarea datelor necesare. |

**CP 2.1.** **Evaluarea aprofundată a procesului de producere și aprecierea calității produselor de origine vegetală prin metode și criterii standard.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 1. Citește și aplică reglementări tehnice, hotărîri de guvern, standarde, instrucțiuni tehnologice sau alte acte, ce țin de produsele de origine vegetală. 2. Cunoaște metode, proceduri de determinare a calității produselor de origine vegetală. 3. Cunoaște caracteristicile produselor corespunzătoare standardelor în vigoare. 4. Cunoaşte documentele de întrare și ieșire. 5. Cunoaşte condiţiile şi termenii, privind analize, determinări și aprecieri ai calității produselor. 6. Cunoaşte caracteristicile şi particularităţile utilajului și echipamentului de analiză. 7. Cunoaşte procedeele de testare a produselor. 8. Cunoaşte modalităţile întocmirii şi periodicitatea de prezentare ale documentelor interne, a rapoartelor zilnice la întreprindere. | 1. Recepționează calitativ și cantitativ materia primă. 2. Analizează materiile prime furnizate și acte însoțitoare de strictă evidență ale produselor. 3. Respectă termenii de valabilitate a materiilor utilizate în procesul de producere. 4. Aplică documentația normativ tehnică în procesul de verificare a calității. 5. Depistează necorespunderi, devieri, abateri în baza reglementărilor din actele normative în vigoare. 6. Dirijează materiile prime analizate în funcție consecutivitatea procesului tehnologic de producere. 7. Completează documentația corespunzătoare calității produsului , a fișelor interne. 8. Efectuează calculele necesare procesului tehnologic de producere. 9. Procesează rezultatele și datele numerice. 10. Aplică limbajul și terminologia de specialitate. 11. Completează sistematic baza de date privind calitatea produselor. 12. Participă la procesul de inventariere in cadrul întreprinderii. | 1. Conștientizează rolul actelor normative în verificarea calității materiilor prime și produselor finite. 2. Ia atitudine și decizii față de rezultatele analizelor și determinărilor obținute. 3. Manifestă interes pentru obținerea produselor de calitate, produselor noi. 4. Estimează ordinea priorităţilor în activitatea profesională la diferite situaţii de producere. 5. Manifestă corectitudine și parteneriat în relaţiile de comunicare cu membrii echipei de lucru și colaboratorii. 6. Manifestă responsabilitate privind siguranța și inofensivitatea produselor, și protecţia consumatorilor 7. Manifestă responsabilitate în verificarea corectă și obiectivă a calității. 8. Conştientizează necesitatea respectării normelor şi procedeelor de arhivare a informației privind calitatea produsului. 9. Manifestă interes față de completarea și citirea fișelor interne a întreprinderii. |

**CP 1.2. Interpretarea unor variate tipuri de situații, procese, tehnologii asociate domeniului alimentar.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 1. Cunoaşte agenții, asociații, structuri, întreprinderi, instituții cu activități tangente procesului de producere a produselor alimentare de origine vegetală. 2. Cunoaște strategii, principii, acțiuni privind competitivitatea pieții de producere. 3. Cunoaşte modalităţi și tehnici de lucru privind modernizarea tehnologiilor, optimizarea proceselor, rezolvarea situațiilor de producere. 4. Cunoaște tehnologii bazate pe producerea produselor de tip *bio, eco*, cu *valori nutritive speciale, dietetice.* 5. Cunoaște situațiile neprevăzute ce pot apărea în timpul procesului tehnologic de producere. | * + - 1. Comunică cu specialiști în domeniu, cu echipa de lucru din alte secții (operatori).       2. Aplică legislația și actele normative în vigoare.       3. Pregăteşte şi prezintă constatări și rapoarte specifice locului de muncă.       4. Analizează comportamentul persoanelor din subordine. | 1.Conștientizează importanţa stabilirii dialogurilor de comunicare cu persoanele din subordine.  2. Promovează respectarea legislaţiei în vigoare la documentarea și elaborarea rapoartelor.  3. Manifestă responsabilitate la prelucrarea şi generalizarea informaţiei din activitatea profesională. |

**CP 1.1. Cunoașterea și aplicarea noțiunilor, conceptelor, strategiilor, actelor normative și legislative specifice activității profesionale.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 1. Cunoaște cadrul legal ce ține de activitatea de producere a produselor de origine vegetală. 2. Cunoaşte standardele în vigoare, reglementările tehnice, instrucțiunile tehnologice specifice domeniului. 3. Cunoaşte modul de manipulare a transportului. 4. Cunoaște cerințele de etichetare a ambalajelor și păstrare a produselor. 5. Cunoaşte tipologia marcării utilajului și echipamentului de producere. 6. Cunoaşte documentația specifică fiecărui produs. 7. Cunoaşte principiile standardului ISO 22000, HACCP-lui, standardelor de firmă, naționale, interstatale și internaționale. | 1. Aplică cadrul legal de activitate în domeniul sanitar. 2. Selectează informații necesare din literatura de specialitate sau alte surse. 3. Utilizează în activitate limbajul profesional de specialitate.: termeni, definiţii, noţiuni, procedee. 4. Respectă igiena personală, de producere, a muncii, vestimentară. 5. Gestionează efectuarea curățirii, dezinfectării și deratizării încăperilor de producere conform cerințelor documentelor. 6. Analizează rezultatele obţinute cu promptitudine şi responsabilitate. 7. Monitorizează respectarea documentației normativ tehnice în vigoare. | 1. Conştientizează responsabilitatea personală privind respectarea cadrului legal. 2. Posedă atitudini responsabile cu privire la prevederile legale şi actele normative. 3. Recunoaşte necesitatea utilizării eficiente a mijloacelor de transport şi procedeelor de ambalare- manipulare-procesare-păstrare. 4. Conştientizează necesitatea corelării utilajului și echipamentului tehnologic în funcție de specificul produsului. 5. Apreciază importanţa domeniului de studiu ca suport informativ al activităţii de producere. 6. Conștientizează importanța respectării cerințelor igienei în procesul tehnologic de producere. |

1. Stabilirea volumul de muncă pentru programele tipice de formare, exprimat în credite ECVET:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1 credit ECTS= 30 ore de lucru ale elevului |
| Profesional tehnic postsecundar | 120 ECTS, durata 4 ani |
| Profesional tehnic postsecundar non-terțiar | 1. TS, durata 2 ani |

1. Orientări și diferențe în spațiul european al învățămîntului profesional tehnic postsecundar și postsecundar non-terțiar:

Învățămîntul postsecundar și postsecundar non-terțiar cuprinde în general programe de studii sau de formare de la doi la patru

ani, care se situează între nivelul profesional tehnic secundar și nivelul superior. Acest nivel acoperă examenele programelor ce nu sunt considerate ca aparținînd nivelului învățămîntului superior în contextul național. El poate pregăti elevii pentru intrarea directă în viața profesională activă în urma obținerii diplomei de studii profesionale tehnice postsecundare sau diplomei de studii tehnice postsecundare non-terțiare.