„Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020”

Standard ocupațional

MANAGER ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTARE

Cod COR 226312

dezvoltat în cadrul proiectului
”Creșterea capacității administrative a ANC și MMJS prin sistematizare și simplificare legislativă în domeniul calificărilor”
SIPOCA 129872

Inițiator/Autori:
EU-ROM TRAINING AND CONSULTANCY S.R.L.
Reprezentant legal: Grammatikopoulos Charalampos
Daniela Bădiță
Herdea Maria
Arsene Denise – Luminița
Kets Mikaela – Didgard

Data elaborării:
08.07.2021; 15.07.2022

Verificare profesională:
Bratu Iuliana
Dovlețiu Mihai

Data verificării:
10.07.2021 - 18.07.2022

Avizare:
Institutul Național de Cercetare – Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare - IBA - București
Director General – Conf Dr. Ing. Nastasia Belc

Data avizării:
01.09.2021- 20.07.2022

Validare documentație:
Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România
Doru PUIU - Președinte
Comitetul Sectorial Turism,Hoteluri, Restaurante
Dragoș Răducan – Președinte
Simona Voicu – Expert sectorial

Data validării sectoriale:
10.10.2022

Aprobare:
Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:
Decizia ANC nr. 588/13.10.2022

Nr. RS – 89/13.10.2022

ANEXA nr. 2 la Ordin comun privind aprobarea metodologiei de elaborare, validare, aprobare și gestionare a standardelor ocupaționale

STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIEȚEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

MANAGER ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTARE
cod COR 226312

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

FOOD SAFETY MANAGER

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

Asigurarea îndeplinirii reglementărilor în domeniul siguranței alimentelor și a condițiilor privind protecția mediului, igiena, sănătatea și securitatea în muncă

1. Respectă cerinţele legale aplicabile în domeniul siguranţei alimentelor.
2. Asigură îndeplinirea condițiilor privind siguranța alimentelor.
3. Asigură îndeplinirea condițiilor de igienă.
4. Asigură îndeplinirea condițiilor pentru echipamentul de protecție al personalului, privind sănătatea și securitatea în muncă.
5. Asigură şi răspunde de aplicarea măsurilor şi a normelor de protecţie a mediului și a procedurilor sistemului de management al calității.

Managementul departamentului de siguranța alimentelor

6. Planifică, organizează, conduce și coordonează departamentul pentru Siguranța Alimentelor
7. Participă la elaborarea și actualizarea documentației specifice Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor
8. Comunică eficient cu furnizorii, consumatorii/clientii şi alte părţi interesate din domeniul alimentar. în legătură cu aspectele legate de siguranţa alimentelor.
9. Comunică cu toți factorii interesați de pe întregul lanţ alimentar pentru a se asigura conformitatea sistemului de management al sigurantei alimentelor.
10. Reprezintă compania în relații de colaborare privind managementul pentru siguranța alimentelor cu firmele de consultanță, cu organisme de certificare, cu clientii pentru audituri etc.
11. Se asigură că există resursele umane necesare pe fazele fluxului tehnologic pentru implementarea SMSA și realizarea de produse sigure
12. Se asigură că sunt respectate sarcinile și responsabilitățile personalului din subordine, fișelor de post.
13. Instruieşte şi realizează formarea membrilor echipei de siguranţa alimentelor, în mod corespunzător.
14. Organizează activitatea echipei de management pentru siguranţa alimentelor.
15. Elaborează documente specifice considerate necesare
16. Raporteaza periodic activitatea proprie și a personalului din subordine.
17. Asigură respectarea condițiilor de lucru conform tehnologiei specifice

Activitatea de producție, specifică siguranței alimentelor

18. Verifică respectarea condițiilor de lucru conform tehnologiei specifice.
19. Identifică riscurile la nivel operational și organizational.
20. Propune măsuri de diminuare a pericolelor din sistemul de siguranța alimentelor, identificate pe fluxul operational.
21. Urmărește respectarea condițiilor de calitate și siguranta alimentelor, pe fazele fluxului tehnologic.
22. Propune măsuri de îmbunătățire a calității produselor pe etapele fluxului tehnologic, ori de cate ori este necesar.
23. Urmărește respectarea principiilor din sistemul HACCP (Analiza riscurilor. Punctele critice de control).
24. Urmărește implementarea/aplicarea procedurilor și a instructiunilor de fabricație pentru fiecare tip de produs. Răspunde de actualizarea procedurilor și a instrucțiunilor de lucru în conformitate cu modificarea parametrilor de calitate a materiei prime.
25. Informează permanent conducerea societăţii asupra tuturor aspectelor legate de activitatea desfăşurată.
26. Solicită furnizorilor, documente specifice privind calitatea materiilor prime și auxiliare ale produselor.
27. Raportează managementului de la cel mai înalt nivel despre eficienţa activității de management al calității și siguranței alimentelor.

Auditul sistemului de management al siguranței alimentelor

28. Planifică, implementează, operează, menţine şi actualizează Sistemul de Management al Siguranţei Alimentelor, având drept scop furnizarea de produse care prezintă siguranţă pentru consumator.
29. Urmăreşte şi se asigură că organizaţia se conformează politicii sale declarate de siguranţa alimentelor.
30. Asigura și evaluează conformitatea pentru certificarea Sistemului de Management al Siguranţei Alimentelor de către o organizaţie externă.
31. Urmărește implementarea, monitorizarea și actualizarea SMSA (Sistemul de Management al Siguranţei Alimentelor.).
32. Participă la elaborarea și actualizarea documentației specifice Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor
33. Întocmește programul de audit intern pentru siguranța alimentelor.
34. Pregăteste activitățile de audit.
35. Verifică documentația sistemului, procedurile de lucru, conform procesului tehnologic și le compară cu referențialul și normele tehnice specific.
36. Întocmeşte documentele specifice în funcţie de situaţia concretă care trebuie soluţionată în urma evaluării auditului intern.
37. Evaluează şi apreciază cerinţele consumatorilor în conformitate cu cerinţele referitoare la siguranţa alimentelor, pentru asigurarea gradului de satisfacţie al acestuia.
38. Identifică neconformitățile în cadrul sistemului de siguranţa alimentelor din cadrul firmei sau al departamentului auditat.
39. Stabileşte un program de acţiuni corective si de îmbunătăţire continuă (abordare procesuală, managementul riscurilor etc

Pregătire profesională proprie și etică profesională

40. Își evaluează nevoile proprii de pregătire profesională.
41. Participă la programe de perfecţionare profesională.
42. Consultă literatura de specialitate, participă la workshop-uri, seminarii şi alte manifestări profesionale în scopul dezvoltării profesionale continue.
43. Aplică și respectă principiile de etică şi deontologie profesională.

3.2 Competențe

1. Aplicarea reglementărilor specifice domeniului siguranței alimentelor
2. Asigurarea conformității cu standardele de sănătate, siguranța alimentelor și igienă
3. Asigurarea conformității privind echipamentul de sănătate și securitate în muncă
4. Asigurarea aplicării măsurilor și a normelor de calitate, de protecție a mediului și de sustenabilitate
5. Managementul departamentului de siguranța alimentelor
6. Aplicarea liniilor directoare ale managementului organizațional al companiei
7. Gestionarea personalului
8. Instruirea personalului
9. Comunicarea cu părțile interesate despre aspecte legate de siguranța alimentelor
10. Instruirea personalului din subordine în legătura cu siguranța alimentelor
11. Includerea criteriilor economice în procesul decizional
12. Întocmirea rapoartelor de rutină
13. Gestionarea bugetelor
14. Aplicarea de bune practici de fabricație (BPF sau GMP - Good Manufacturing Practice)
15. Aplicarea Sistemului HACCP (Analiza Riscurilor. Punctele Critice de Control)
16. Aplicarea inovării în domeniul fabricării alimentelor
17. Aplicarea metodelor științifice
18. Gestionarea condițiilor de lucru dificile în timpul operațiilor de prelucrare a alimentelor
19. Interpretarea datelor referitoare la fabricarea alimentelor
20. Efectuarea controlului de calitate asupra prelucrării alimentelor
21. Verificarea cu privire la etichetarea alimentelor
22. Evaluarea feedback-ului de la clienți
23. Monitorizarea activității de implementare a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor
24. Realizarea auditurilor privind Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor
25. Realizarea de activități de îmbunătățire a SMSA
26. Actualizarea cunoștințelor și a competențelor profesionale
27. Respectarea codului de etică și conduită profesională

4. Niveluri de calificare:

4.1. Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)	6
4.2. Nivelul de referință conform Cadrului European al Calificărilor (EQF)	6
4.3. Nivelul educațional corespondent, conform ISCED - 2011 (cod program educațional)	6

5. Acces la altă/alte ocupație/ocupații cuprinsă/ cuprinse în COR

Acces la ocupație/ocupații de același nivel de calificare, conform CNC, pe bază de experiență/recunoaștere de competente

Auditor în domeniul siguranței alimentare – cod COR 226311

6. Informații suplimentare

- **Managerul în domeniul siguranţei alimentare,** conduce şi organizează activitatea echipei de siguranţa alimentelor, instruieşte şi realizează formarea în mod corespunzător a membrilor echipei privind siguranţa alimentelor, urmărește activitatea de producție pentru îndeplinirea condițiilor de calitate; se asigură că Sistemul de Management al Siguranţei Alimentelor este stabilit, implementat, menţinut şi actualizat.
- **Manager în domeniul siguranţei alimentare:** prevede aplicarea şi implementarea în toate etapele lanţului alimentar (de la producătorii de furaje şi producătorii primari până la producătorii de alimente, operatori de transport şi depozitare şi subcontractanţi pentru magazinele de vânzare cu amănuntul şi depozitele alimentare – împreună cu organizaţiile conexe cum ar fi producătorii de echipamente, materiale de ambalare, agenţi de curăţenie, aditivi şi ingrediente, furnizori de servicii), a principiilor unui sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza Riscurilor. Puncte Critice de Control) şi a Sistemului de Management al Siguranţei Alimentului (SMSA) bazat pe evaluarea şi prevenirea pericolelor.

Managerul în domeniul sigurantei alimentare, are o activitate de management în care urmărește și aspecte legate de activitatea managerilor de proces. Urmărește, de asemenea, activitatea de eficiență economică, productivitatea muncii, instruirea resurselor umane, pentru departamentul de siguranța alimentelor, comunicare interactivă pe întregul lanţ alimentar, asigurându-se că organizaţia se conformează politicii sale declarate de siguranța alimentelor.

** În conținutul Standardului Ocpațional, s-a folosit expresia: **"siguranța alimentelor"** Terminologia s-a preluat din Standardul Internațional:"SR EN ISO 22000- Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar" - revizuit în 2019.*

SMSA - Sistemul de Management al Siguranţei Alimentului (SMSA)

SECȚIUNEA B - CERINȚE PENTRU EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

1. Informații despre programul de educație și formare profesională

1.1. Cerințe specifice de acces la program

1.1.1. Competențe și deprinderi necesare accesului la program:

Nu este cazul

1.1.2. Condiții minime de acces la program, raportate la nivelul de studii:

Niveluri de studii:

- **Învățământ primar** ☐
- **Învățământ gimnazial** ☐
- **Învățământ general obligatoriu** ☐
- **Învățământ profesional prin școli profesionale** ☐
- **Învățământ liceal, fără diplomă de bacalaureat** ☐
- **Învățământ liceal, cu diplomă de bacalaureat** ☐
- **Învățământ postliceal** ☐
- **Învățământ superior cu diplomă de licență** ■
- **Învățământ superior cu diplomă de master** ☐

1.1.3. Alte studii necesare:

Absolvenți de învățământ superior cu Diplomă de Licență în domeniul specializării sau în domenii conexe.

1.1.4. Cerințe speciale:

Nu este cazul

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore 180 **din care :**

- 60 **teorie,**
- 120 **practică.**

2.2. Planul de pregătire (anexa nr. 1 la prezentul standard ocupațional)

2.3. Programa de pregătire teoretică și practică (anexa nr. 2 la prezentul standard ocupațional)

2.4. Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii teoretice și practice

Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii teoretice

- computer/ tabletă /laptop/videoproiector
- Internet, clipuri explicative
- imprimantă/multiplicator
- tablă/flipchart,
- consumabile pentru flipchart, coli A4, etc.
- studii de caz, etc.
-

Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii practice

- computer/ tabletă /laptop/videoproiector
- Internet, clipuri explicative
- studii de caz
- imprimantă/multiplicator
- tablă/flipchart,
- consumabile pentru flipchart, coli A4, etc.

2.5. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru formatori și instructori/preparatori formare

Formatorii :

- absolvenți de învățământ superior cu Diplomă de licență,
- specialiști cu minim 3 ani experiență, în domeniul de aplicare al standardului ocupațional: - siguranța alimentelor
- certificați conform reglementărilor în vigoare privind calitatea de Formator.

2.6. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru evaluatorii de competențe profesionale

Evaluatorii de competențe profesionale vor îndeplini criteriile privind certificarea de evaluator in acord cu reglementările în vigoare .
Evaluatorii vor respecta cumulativ, următoarele condiții:

- îndeplinesc cerințele impuse de reglementările în vigoare privind calitatea de evaluator de competente
- îndeplinesc cerințele impuse de reglementările în vigoare privind calitatea de „Manager în domeniul siguranței alimentelor” având experiență de cel puțin 5 ani în domeniu.

3. Informații referitoare la procesul de elaborare, verificare, validare, avizare și aprobare a standardului ocupațional:

3.1. Realizare:

Inițiator/Autori:

EU-ROM TRAINING AND CONSULTANCY S.R.L.

Reprezentant legal: Grammatikopoulos Charalampos

- **DANIELA BĂDIȚĂ** - Manager departament Managementul Calității - **KANDIA DULCE S.A.,** auditor SMCSA, **TUV** THURINGEN Germania/ **TUV Karpat Bucuresti**
- **HERDEA MARIA** –Auditor pentru Sistemul de Management al Calității și al Siguranței Alimentare **TUV** THURINGEN Germania/ **TUV Karpat Bucuresti**
- **KETS MIKAELA – DIDGARD** –Administrator - **ACTINOTE INTERNATIONAL,** consultant formare profesională,
- **ARSENE DENISE – LUMINIȚA** – P**reședinte ENVIROEVAL – Patronat de Mediu, Audit și Evaluare,** auditor pentru sistemul de managementl calității, consultant formare profesională

Data elaborării : 08.07.2021; 15.07.2022

3.2. Verificare profesională:

- **BRATU IULIANA –** Conf. Dr. Chim. - **UNIVERSITATEA „LUCIAN BLAGA”,** Facultatea de Ştiinţe Agricole Industrie Alimentarã şi Protecţia Mediului, Catedra Ingineria Proceselor Alimentare, auditor SMCSA, **TUV TUV THURINGEN Germania/ TUV KARPAT Bucureșt**i
- **DOVLEȚIU MIHAI** - inginer tehnologia produselor alimentare, consultant pentru industria alimentară

Data verificării: 10.07.2021; 18.07.2022

3.3. Avizare:

- **INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE – DEZVOLTARE PENTRU BIORESURSE ALIMENTARE - IBA - București**

Director General – Conf Dr. Ing. NASTASIA BELC

Data avizării : 01.09.2021; 20.07.2022

3.4. Validare documentație:

ASOCIAȚIA NAȚIONALĂ A COMITETELOR SECTORIALE DIN ROMÂNIA

Președinte: DORU PUIU

COMITETUL SECTORIAL ”TURISM, HOTELURI, RESTAURANTE”

Președinte: **DRAGOȘ RĂDUCAN**

Verificator sectorial: **SIMONA VOICU** – Director Operațional **BUREAU VERITAS**

Data validării: 10.10.2022

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr.588 din data 13.10.2022

Anexa Nr. 1 la standardul ocupațional

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	COMPETENȚA DOBÂNDITĂ	MODUL	Nr. ore teorie	Nr.ore practică
1.	1. Aplicarea reglementărilor specifice domeniului siguranței alimentelor 2. Asigurarea conformității cu standardele de sănătate, siguranța alimentelor și igienă 3. Asigurarea conformității privind echipamentul de sănătate și securitate în muncă 4. Asigurarea aplicării măsurilor și a normelor de calitate, de protecție a mediului și de sustenabilitate	**Asigurarea îndeplinirii reglementărilor în domeniul siguranței alimentelor și a condițiilor privind protecția mediului, igiena, sănătatea și securitatea în muncă**	10	20
2.	5. Managementul departamentului de siguranța alimentelor 6. Aplicarea liniilor directoare ale managementului organizațional al companiei 7. Gestionarea personalului 8. Instruirea personalului 9. Comunicarea cu părțile interesate despre aspecte legate de siguranța alimentelor 10. Instruirea personalului din subordine în legătura cu siguranța alimentelor 11. Includerea criteriilor economice în procesul decizional 12. Întocmirea rapoartelor de rutină 13. Gestionarea bugetelor	**Managementul departamentului de siguranța alimentelor**	15	30
3.	14. Aplicarea de bune practici de fabricație (BPF sau GMP - Good Manufacturing Practice) 15. Aplicarea Sistemului HACCP (Analiza Riscurilor. Punctele Critice de Control) 16. Aplicarea inovării în domeniul fabricării alimentelor 17. Aplicarea metodelor științifice 18. Gestionarea condițiilor de lucru dificile în timpul operațiilor de prelucrare a alimentelor 19. Interpretarea datelor referitoare la fabricarea alimentelor 20. Efectuarea controlului de calitate asupra prelucrării alimentelor 21. Verificarea cu privire la etichetarea alimentelor 22. Evaluarea feedback-ului de la clienți	**Activitatea specifică de siguranța alimentelor**	20	40
4.	23. Monitorizarea activității de implementare a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor		10	20

	24. Realizarea auditurilor privind Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor 25. Realizarea de activități de îmbunătățire a SMSA	**Auditul Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor**		
5.	26. Actualizarea cunoștințelor și a competențelor profesionale 27. Respectarea codului de etică și conduită profesională	**Pregătire profesională proprie și etică profesională**	5	10
	TOTAL ORE		**60**	**120**
	TOTAL GENERAL		**180**	

Anexa Nr. 2
la standardul ocupațional

PROGRAMA DE PREGĂTIRE

TEORETICĂ ȘI PRACTICĂ

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	**1.Asigurarea îndeplinirii reglementărilor în domeniul siguranței alimentelor și a condițiilor privind protecția mediului, igiena, sănătatea și securitatea în muncă**	1.1.Legislația privind siguranța alimentelor 1.2..Norme de igienă pentru siguranța alimentelor 1.3..Norme și proceduri pentru protecția mediului pentru industria alimentelor 1.4.Norme privind sănătate și securitatea în muncă	1.1.1. Legislația aplicabilă din domeniul siguranței alimentelor 1.2.1.Norme de igienă pentru siguranța alimentelor 1.3.1. Norme și proceduri de protecția mediului pentru siguranța alimentelor 1.4.1.Norme de sănătate și securitate în muncă privind siguranța alimentelor 1.4.2.Echipamentul de protecție privind siguranța alimentelor	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște reglementările și legislația aplicabilă privind siguranța alimentelor -Cunoaște normele de igienă aplicabile în siguranța alimentelor -Cunoaște normele de protecția mediului aplicabile pentru siguranța alimentară -Cunoaște normele privind sănătatea și securitatea în muncă -Cunoaște echipamentul necesar pentru sănătate și securitate în muncă -Aplică standardele în vigoare: Standardele de siguranță alimentară (și	10	
				Practică -Aplicații practice -Dezbateri	-Suport de curs -Prezentare PPT -Legislație specifică aplicabilă -Standarde Internaționale aplicabile (ISO, etc) - exemple -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri			20

						anume, ISO 22000) elaborate de organizațiile recunoscute de standardizare în materie de siguranța alimentelor. De exemplu, standardul internațional ISO 22000 specifică cerințele pentru un sistem eficace de management al siguranței alimentelor. Acesta include comunicarea interactivă, gestionarea sistemului, programele prealabile necesare și principiile HACCP. Cunoașterea standardelor pentru auditarea sistemelor de management – de exemplu: Standardul "ISO 19011:2018 Guidelines for auditing management systems" - SR EN ISO 19011 Linii directoare pentru auditarea sistemelor de management -Aplică în mod corespunzător legislația din domeniul siguranței alimentelor		

						- Pune în aplicare și monitorizează procedurile societății pentru siguranța alimentelor, conform reglementărilor și a cerințelor legale; -Verifică aplicarea normelor de igienă din domeniul siguranței alimentelor -Verifică aplicarea normelor de protecția mediului pentru siguranța alimentelor -Verifică aplicarea normelor privind sănătatea și securitatea în muncă pentru siguranța alimentelor -Verifică utilizarea corespunzătoare a echipamentului necesar pentru sănătate și securitate în muncă		
2.	**2.Managementul departamentului de siguranța alimentelor**	2.1.Managementul departamentului de siguranța alimentelor	2.1.1.Funcțiile managementului pentru departamentul de siguranță alimentară -Planificarea, activității	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște noțiuni de management – funcțiile managementului; -Cunoaște noțiuni despre resursele umane din domeniul de siguranța alimentelor;	15	

			- Organizarea activității echipei de management pentru siguranţa alimentelor -Coordonarea activității -Controlul și evaluarea activității departamentului de siguranța alimentelor	**Practică** -Aplicații practice -Dezbateri -Demonstrație - exemple	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște metode și tehnici de pregătire, instruire și formare a personalului din domeniul siguranței alimentelor; -Cunoaște metode și tehnici de comunicare; -Cunoaște tipuri de comunicare; -Cunoaște metode de negociere în afaceri Cunoaște noțiuni de managementul calității; -Cunoaște tipurile de documente și rapoarte pe care trebuie să le elaboreze; -Cunoaște modul de elaborare a bugetului aferent activității de siguranța alimentelor. -Pune în aplicare procedurile societății si instrucțiunile de lucru pentru siguranța alimentelor -Asigură managementul departamentului de siguranța alimentelor -Asigură managementul proceselor prin definirea, măsurarea, controlul și îmbunătățirea proceselor, cu scopul de a îndeplini cerințele		30
		2.2.Resursele umane pentru activitatea de siguranță alimentelor	2.2.1.-Asigurarea resurselor umane necesare pe fazele fluxului tehnologic -Acordarea sarcinilor și a responsabilităților personalului din subordine, conform fișelor de post 2.2.2-Instruirea şi formarea membrilor echipei de siguranță alimentelor					
		2.3.Comunicare privind activitatea de siguranță alimentelor	2.3.1.Metode și tehnici de comunicare -Comunicarea în domeniul siguranței alimentelor 2.3.2.-Relații de colaborare cu factori interesați (firmele de consultanță, cu organisme de certificare, cu					

		2.4.Noțiuni economice de bază, pentru gestionarea activității de siguranță alimentelor	clientii pentru audituri, etc.) 2.4.1.-Managentul sistemului de calitate pentru departamentul de siguranță alimentară 2.4.2.-Raportări periodice privind activitatea proprie și a salariaţilor din subordine. 2.4.3.-Bugetul pentru activitatea departamentului de siguranță alimentelor			clienților în mod profitabil. -Aderă la liniile directoare privind organizarea întreprinderii -Aderă la standarde și linii directoare specifice organizației sau departamentelor. -Gestionează personal/ resurse umane, atribuind sarcini și responsabilități privind activitatea de siguranța alimentelor, alocând resursele necesare -Gestionează angajații și subordonații, lucrând în echipă sau individual, pentru a maximiza performanța și contribuția acestora. -Le planifică munca și activitățile, dă instrucțiuni, motivează și îndrumă lucrătorii pentru a atinge obiectivele societății. -Monitorizează și evaluează modul în care un angajat își exercită responsabilitățile și cât de bine sunt executate aceste activități. -Identifică domeniile în care sunt necesare		

						îmbunătățiri și formulează sugestii în acest scop. -Conduce un grup de persoane pentru a atinge obiectivele și pentru a menține o relație de lucru eficientă la nivel de personal. -Instruiește personalul din subordine în legătura cu siguranța alimentelor - Instruiește personalul unei unități care se ocupă de siguranța alimentelor sau personalul unei organizații din domeniul siguranței alimentelor cu privire la îmbunătățirile care pot fi făcute pentru a mări eficiența și a asigura respectarea legislației și a standardelor Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor. - Comunică cu părțile interesate despre aspecte legate de siguranța alimentelor - Facilitează comunicarea pentru a le informa cu privire la		

						organizație și obiectivele acesteia. -Elaborează formulare specifice. -Include criteriile economice în procesul decizional -Întocmește rapoartele de rutină - Identifică formularele sau documentele corespunzătoare pentru înregistrarea datelor provenite din activitate - Formulează observații și recomandări clare, după cum este necesar. - Gestionează bugete în sensul că planifică, monitorizează și face raportări cu privire la buget.		
3.	**3. Activitatea specifică de siguranța alimentelor**	3.1.Sistemul HACCP 3.2. Fabricarea alimentelor	3.1.1.Sistemul HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control). -Principiile sistemului -Implementarea sistemului -Monitorizarea sistemului 3.2.1.Bune practici de fabricație (BPF) - tipuri -inovații în domeniul fabricării alimentelor	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică -Dezbateri	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște sistemul HACCP -Cunoaște modul de identificare a bunelor practici de fabricație -Cunoaște modul de interpretare a datelor referitoare la fabricarea alimentelor -Cunoaște modul de asigurare a condițiilor de lucru conform fluxului tehnologic -Cunoaște modul de intocmire al documentelor specifice	20	
				Practică -Aplicații practice -Studii de caz -Dezbateri -Demonstrație - exemple	-Suport de curs -Prezentare PPT -Fișe de lucru / -Studii de caz -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri			40

			3.2.2.Interpretarea datelor referitoare la fabricarea alimentelor -Condiții de lucru conform tehnologiei specifice -Planul zilnic -Planul de producţie și aprovizionare -Necesarul de materii prime și materiale auxiliare, conform planului de producție 3.2.3.Aprovizionarea internă -Organizare -Programarea cantităților de materii prime -Aprovizionarea cu materiale, materii auxiliare necesare productiei, ambalaje, etichete, alte materiale necesare, piese de schimb, materiale pentru efectuarea curateniei, obiecte de uz administrativ, rechizite, formulare etc -Consumul de materii prime și			activității de producție - Planului zilnic, Planul de producție, Planul de aprovizionare, Necesarul de materii prime, materiale, auxiliare, etc. -Cunoaște modul de organizare și coordonare a activității de aprovizionare pentru activitatea de siguranța alimentelor -Cunoaște modul de asigurare a productivității, a eficienței economice, -Cunoaște modul de asigurare a calității activității de siguranța alimentelor -Cunoaște modul de elaborare a procedurilor de sistem de management de calitate pentru activitatea de siguranța alimentelor -Cunoaște noțiuni de management al riscului -Cunoaște modul de identificare și de clasificare a riscurilor -Cunoaște modul de etichetare al alimentelor -Aplică bune practici de fabricație (BPF sau		

			încadrarea în consumul specific normat -Reducerea cheltuielilor neproductive la nivelul secțiilor. -Eficiența activității -Creșterea productivităţii muncii.			GMP - Good Manufacturing Practice) -Aplică reglementările privind fabricarea alimentelor și respectarea siguranței alimentelor. -Utilizează proceduri de siguranța alimentelor bazate pe bunele practici de fabricație (BPF).		
		3.3.Controlul de calitate în prelucrarea alimentelor	3.3.1.Activitatea de management al calității și al siguranței alimentelor -Proceduri și instrucțiuni de fabricație pentru fiecare tip de produs -Actualizarea procedurilor și a instrucțiunilor de lucru în conformitate cu modificarea parametrilor de calitate a materiei prime. -Condiții de calitate pe fazele fluxului tehnologic -Calitatea produselor pe etapele fluxului tehnologic. -Documente specifice privind calitatea materiilor			-Aplică Sistemul HACCP (Analiza Riscurilor. Punctele Critice de Control) -Aplică reglementări privind fabricarea produselor alimentare și respectarea siguranței alimentare. -Utilizează proceduri de siguranță a produselor alimentare pe baza analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP). -Cunoaște inovațiile din domeniul fabricării alimentelor - Cunoaște cele mai recente produse și tehnologii inovatoare de procesare, conservare, ambalare și		

		3.4.1.Etichetarea alimentelor	prime și auxiliare ale produselor, prezentate de furnizori . 3.3.2.Managementul riscurilor -Identificarea riscurilor. - Măsuri de diminuare a riscurilor din sistemul de siguranța alimentelor, identificate pe fluxul tehnologic. 3.4.1.Etichetarea alimentelor - Eticheta pe tipuri de produse -Termene de garanție și valabilitate			îmbunătățește produsele alimentare. -Aplică metode științifice -Aplică metode și tehnici științifice pentru investigarea fenomenelor, dobândind noi cunoștințe sau corectând și integrând cunoștințele anterioare pentru elaborarea documentației, pentru verificarea acesteia. -Gestionează condiții de lucru dificile în timpul operațiilor de prelucrare a alimentelor -Gestionează în timp util condițiile de lucru stresante și dificile, după caz, pentru a asigura producerea la timp a alimentelor și băuturilor de calitate - Interpretează date referitoare la fabricarea alimentelor - Interpretează date din surse diferite, cum ar fi: datele de piață, documentele științifice și cerințele clienților, pentru a efectua cercetări cu privire la dezvoltarea și inovarea în sectorul alimentar.		

						-Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor -Asigură calitatea tuturor factorilor implicați în procesul de producție al alimentelor. -Furnizează expertiză cu privire la etichetarea alimentelor -Furnizează expertiză cu privire la etichetarea alimentelor în colaborare cu părțile interesate referitoare la aspectele legate de conformitate, la produse și etichete.		
4.	**4. Auditul Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor**	4.1.Documentația Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor	4.1.1.Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor -Standarde utilizate (ISO etc.) -Documentele Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor 4.1.2..Evaluarea gradului de	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică -Dezbateri	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor -Cunoaște modul de implementare al Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Cunoaște modul de monitorizare al Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Cunoaște modul de formulare al obiectivelor pentru Politica de management al siguranței alimentelor	10	
				Practică -Aplicații practice -Studii de caz -Dezbateri -Demonstrație -Simulare	-Suport de curs -Prezentare PPT -Fișe de lucru / -Studii de caz -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri			20

			satisfacție a clientilor 4.1.3.Monitorizarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor			-Cunoaște modul de elaborare a politicii Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Cunoaște modul de organizare al auditului Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor		
		4.2.Auditul intern al Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor	4.2.1.Auditul intern al Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor - Planificarea auditului - Progamarea auditului -Desfășurarea auditului -Identificarea neconformităților -Formularea recomandărilor -Îmbunătățirea continuă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Raportul de audit			-Implementează Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor -Elaborează politica Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Monitorizează activitatea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Măsoară fiabilitatea și performanța sistemului înainte, în timpul și după integrarea componentelor și în timpul funcționării și întreținerii sistemului. -Selectează și utilizează instrumente și tehnici de monitorizare a performanței -Efectuează controlul documentelor în diferite etape de producție pentru a		

						monitoriza etapele și calitatea producției -Evaluează feedback-ul clienților -Evaluează observațiile clientului pentru a afla dacă clienții sunt mulțumiți sau nemulțumiți de produs sau serviciu și propune recomandări pentru îmbunătățire -Identifică neconformitățile in Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor -Formulează recomandări privind îmbunătățiri pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor -Întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficace a relațiilor, documentații și evidențe conform unor standarde înalte. -Întocmește și prezintă rezultate și concluzii într-un mod clar și inteligibil, ca să poată fi clare. - Efectuează examinări periodice, sistematice și documentate ale unui Sistem de Management		

						al Siguranței Alimentelor pentru verificarea conformității cu un standard bazat pe dovezi obiective, cum ar fi punerea în aplicare a proceselor, eficacitatea în atingerea obiectivelor propuse în politică, precum și reducerea și eliminarea problemelor privind buna funcționare a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor.		
5.	**5. Pregătire profesională proprie și etică profesională**	5.1.Dezvoltare personală și profesională continuă	5.1.1.Pregătire personală - Autoevaluarea -Identificarea informațiilor/cunoștințelor/competențelor necesare -Alegerea programelor de formare și dobândirea competențelor identificate	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică -Dezbateri	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	Pregătire personală: -Cunoaște modul de autoevaluare -Cunoaște modul de alegere al programului de pregătire/formare pentru completarea profilului personal -Se pregătește în vederea dezvoltării personale - Participă la conferințe/workshop-uri, seminarii de informare, programe de formare profesională, în vederea dezvoltării personale Pregătire profesională	5	
				Practică -Aplicații practice -Dezbateri -Joc de rol -Demonstrație / Simulare	-Suport de curs -Prezentare PPT -Videoclipuri -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri			10

			5.1.2.Pregătire profesională continuă - Identificarea competențelor necesare în activitatea profesională -Alegerea programului de formare profesională corespunzător -Participarea la programul de formare profesională și dobândirea competențelor - Participare la Conferințe, Seminarii, Worshop-uri etc în vederea actualizării cunoștințelor/informațiilor privind activitatea de siguranța alimentelor			- Cunoaște modul de informare cu privire la programele de formare profesională -Identifică competențele necesare pentru activitatea profesională - Alege corect programul de formare profesională necesar -Participă la conferințe/seminarii/workshop-uri, sau la programe de formare profesională în vederea informării cu privire la domeniul de activitate profesional – sănătate și Securitate în muncă -Își actualizează cunoștințele profesionale, ori de câte ori este necesar, participând la programe de formare profesională, seminarii, workshop-uri, conferințe, activitate în asociații profesionale sau în patronate din sectorul respectiv de activitate.		
		5.2.Etică profesională	5.2.Principiile de etică profesională			Etică profesională: -Cunoaște principiile de etică și deontologie profesională		

			-Principiile de etică și deontologie profesională			- Lucrează aplicând principiile de etică și deontologie profesională -Respectă codul de etică și conduită profesională Desfășoară activități la locul de muncă în conformitate cu principiile morale acceptate, incluzând echitatea, transparența și imparțialitatea în practicile de lucru și comportamentul față de alte persoane. Respectă și urmează codul etic și de conduită promovat de companii și de întreprinderi în general, de sectorul de activitate etc.. -Se asigură că operațiunile și activitățile respectă codul de conduită și operațiunile etice în activitatea desfășurată.		