

Fundamental domain: Științe ingineresti Science branch: Ingineria resurselor vegetale și animale Hierarchy domain: Ingineria produselor alimentare

Study domain: Ingineria produselor alimentare Study program: Ingineria produselor alimentare

<u>Qualification name:</u>	Ingineria produselor alimentare	<u>Possible COR occupations:</u> Analist cumparari/consultant furnizori - 243301; Auditor în domeniul sigurantei alimentare - 325714; Consilier inginer industria alimentara - 214517; Expert accesare fonduri structurale si de coeziune europene - 242213; Expert inginer industria alimentara - 214518; Expert tehnic extrajudiciar - 214951; Inginer de cercetare în controlul calitatii produselor alimentare - 214534; Inginer în industria alimentara - 214514; Inspector de specialitate inginer industria alimentara - 214519; Profesor în învatamântul gimnazial - 233002; Proiectant inginer produse alimentare - 214516; Referent de specialitate inginer industria alimentara - 214520;
<u>Study level:</u>	Licență	<u>New occupations not included in COR:</u>

<b>Competențe profesionale</b>  <b>Descrierea de nivel al elementelor structurale ale competențelor profesionale</b>	<b>C1. IDENTIFICAREA, DESCRIEREA SI UTILIZAREA ADECVATA A NOTIUNILOR SPECIFICE STIINTEI ALIMENTULUI SI SIGURANTEI ALIMENTARE.</b>	<b>C2. CONDUCEREA PROCESELOR GENERALE DE INGINERIE, EXPLOATAREA INSTALATIILOR SI ECHIPAMENTELOR DE INDUSTRIE ALIMENTARA</b>	<b>C3. SUPRAVEGHEREA, CONDUCEREA, ANALIZA SI PROIECTAREA TEHNOLOGIILOR ALIMENTARE DE LA MATERII PRIME PANA LA PRODUS FINIT.</b>	<b>C4. PROIECTAREA DE PRODUSE ALIMENTARE NOI, IMPLEMENTAREA SI MANAGEMENTUL DE PROIECTE</b>	<b>C5. MANAGEMENTUL PRODUCTIEI, CONTROLUL CALITATII PRODUSELOR ALIMENTARE SI REALIZAREA PROCESELOR DE MARKETING</b>	<b>C6. MANAGEMENTUL TEHNOLOGIILOR DE VALORIFICARE A SUBPRODUSELOR SI DESEURILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARA SI ASIGURAREA PROTECTIEI MEDIULUI</b>
<b>KNOWLEDGE</b>						
<b>1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională</b>	C1.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința	C2.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din domeniul proceselor și	C3.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază privind tehnologiile agroalimentare	C4.1 Descrierea și utilizarea teoriilor și metodelor de obținere a unor produse alimentare noi, cunoașterea și	C5.1 Descrierea și utilizarea tehnologiilor alimentare, cunoașterea, înțelegerea și	C6.1 Descrierea și utilizarea conceptului global de protecție a mediului și utilizarea tuturor tehnologiilor

	alimentelor (definita in termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și tranformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar	exploatarea instalațiilor din lanțul agroalimentar		înțelegerea tehnicilor și tehnologiilor de redactare, implementare și management de proiecte.	utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de control al calității produselor alimentare și a celor de marketing, în condițiile utilizării unei management eficiente al producției.	de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară în condițiile respectării integrale a acestui concept.
<b>2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului</b>	C1.2 Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar	C2.2 Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor ingineresti de bază în probleme de exploatare a echipamentelor în industria agroalimentară	C3.2 Explicarea și interpretarea principiilor și metodelor utilizate în procesele tehnologice pe lanțul alimentar	C4.2 Explicarea și interpretarea unor situații diferite de proiectare, pe plan aplicativ sau virtual al situației proiectate, și conducerea proceselor în condițiile realizării unor produse alimentare sigure.	C5.2 Explicarea și interpretarea tuturor transformărilor petrecute în timpul producției (procesării industriale), explicarea și interpretarea evoluției calității produselor alimentare pe întreg lanțul de producție și explicarea și interpretarea schimbărilor conceptuale în profilul consumatorului și, implicit, a politicilor de marketing.	C6.2 Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor ingineresti pentru valorificarea deșeurilor și subproduselor din industria alimentară, explicarea și interpretarea impactului de mediu și poziționarea corectă a tehnologiilor de valorificare integrală a materiilor prime agro-alimentare.
<b>ABILITIES</b>						
<b>3 Aplicarea unor principii și metode de</b>	C1 3 Aplicarea	C2 3 Aplicarea	C3 3 Monitorizarea și	C4 3 Aplicarea	C5 3 Aplicarea unor	C6 3 Aplicarea unor

<p><b>bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată</b></p>	<p>principiilor și metodelor de bază din știința alimentelor pentru soluționarea problemelor ingineresti si tehnologice, inclusiv cele legate de siguranța alimentelor</p>	<p>principiilor și metodelor ingineresti de bază pentru soluționarea problemelor tehnologice in lantul agroalimentar</p>	<p>controlul proceselor tehnologice din industria alimentara, identificarea situatiilor anormale si propunerea de solutii</p>	<p>metodelor și principiilor de bază de obținere a produselor alimentare noi sau/și a metodelor și etapelor din implementarea și managementul de proiecte, explicarea și interpretarea evoluției situațiilor, proceselor sau fenomenelor din timpul proiectării sau alo implementării.</p>	<p>principii și metode de proiecție, concepție, execuție și control pentru producție, cu impunerea și controlul unor factori limită de variație.</p>	<p>principii și metode de bază pentru valorificarea integrală a materiilor prime alimentare în condiții stricte de protecție a mediului și pentru rezolvarea unor situații limită, în condițiile unei asistențe tehnice și tehnologice calificate.</p>
<p><b>4. Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare pentru a aprecia calitatea, meritele și limitele unor procese, programe, proiecte, concepte, metode și teorii</b></p>	<p>C1.4 Evaluarea caracteristicilor calitative si cantitative, performanțelor și limitelor proceselor specifice lantului agroalimentar</p>	<p>C2.4 Analiza critica, evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor procese si echipamente tehnologice din domeniul industriei agroalimentare</p>	<p>C3.4 Evaluarea conform standardelor existente a performanțelor tehnologiilor prin intermediul sistemelor de monitorizare din industria alimentara</p>	<p>C4.4 Utilizarea de criterii și metode standard de evaluare a unui produs alimentar material sau virtual și de apreciere calitativă a derulării etapelor unui proiect, într-un cadru conceptual definit și delimitat.</p>	<p>C5.4 Evaluarea parametrilor limită de derulare a procesului de producție, evaluarea performanțelor tehnologice și a calității produselor alimentare rezultate și utilizarea de criterii și metode standard pentru aprecierea procesului de marketing.</p>	<p>C6.4 Realizarea unei analize critice pentru evaluarea performanțelor și limitelor proceselor tehnologice implicate sau a echipamentelor aferente și evaluarea limitelor la care se poate expune impactul de mediu al tehnologiilor alimentare utilizate.</p>
<p><b>5. Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu</b></p>	<p>C1.5 Elaborarea de proiecte tehnologice pe lantul agroalimentar</p>	<p>C2.5 Elaborarea de proiecte legate de procese si echipamente specifice industriei</p>	<p>C3.5 Elaborarea de proiecte legate de tehnologii si produse specifice industriei agroalimentare</p>	<p>C4.5 Elaborarea unor proiecte concrete pentru obținerea unui produs alimentar nou prin</p>	<p>C5.5 Elaborarea unor proiecte de producție alimentară, cu integrarea</p>	<p>C6.5 Elaborarea unor proiecte de valorificare a subproduselor și deșeurilor din</p>

	prin fundamentare stiintifica in scopul îmbunătățirii performanțelor existente	agroalimentare		subproiectarea etapelor fundamentale și utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu, respectiv implementarea sau/și managementul unor proiecte deja formulate.	mijloacelor de producție cu forțele de producție, și aplicarea unui sistem de control al calității. Elaborarea unor proiecte de cercetare de marketing.	industria alimentară, cu respectarea unor principii și metode consacrate privind protecția mediului.
<b>Minimal performance standards for competence evaluation</b>	Rezolvarea unei probleme concrete de stiinta alimentelor pe baza unui algoritm dat	Elaborarea unui proiect de proces sau utilaj specific industriei alimentare, utilizand concepte, teorii si metode de baza din domeniu.	Elaborarea unui proiect tehnologic	Elaborarea unui proiect de produs alimentar nou de șa generarea ideii de produs până la lansarea efectivă și elaborarea unui plan de implementare și management a unui proiect.	Elaborarea unor proiecte de producție alimentară, cu integrarea mijloacelor de producție cu forțele de producție, și aplicarea unui sistem de control al calității. Elaborarea unor proiecte de cercetare de marketing.	Elaborarea unui proiect tehnologic, cu aplicație simultană tehnologică și impact de mediu.

LEVEL DESCRIPTORS FOR TRANSVERSAL COMPETENCES	TRANSVERSAL COMPETENCES	MINIMAL PERFORMANCE STANDARDS FOR COMPETENCE EVALUATION
<b>6. Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restransă și asistență calificată</b>	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverenta, rigurozitate, eficienta si responsabilitate in munca, punctualitate si asumarea raspunderii pentru rezultatele activitatii personale, creativitate, bun simt, gandire analitica si critica, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor si a valorilor codului de etica profesionala in domeniul alimentar.	Executarea operarilor specifice din sfera de productie in baza fisei postului cu respectarea normelor si valorilor eticii profesionale. Realizarea unui proiect individual

<p><b>7. Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate</b></p>	<p>CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelacionare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/ rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.</p>	<p>Realizarea unui portofoliu cu identificarea și descrierea rolurilor profesionale de la nivelul unei echipe subordonate. Realizarea unui proiect în echipă.</p>
<p><b>8. Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională</b></p>	<p>CT3. Utilizarea eficientă a diverselor cai și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.</p>	<p>Elaborarea unui studiu tehnic prin utilizarea eficientă a surselor și resurselor relevante și actuale de documentare (inclusiv internet, baze de date, cursuri online etc.)</p>