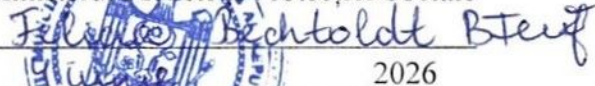


COORDONAT:

Ministerul Muncii și Protecției Sociale


2026**DECIZIA:**Centrul de Excelență în Horticultură și
Tehnologii Agricole din Târgu
nr. 7 din 10 mai 2026**APROBAT:**Ministerul Agriculturii și Industriei
Alimentare
Ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei
Alimentare, nr. 46 din 12 iunie
2026anexa nr. 5**STANDARD OCUPAȚIONAL****TEHNICIAN/TEHNICIANĂ ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ DE ORIGINE VEGETALĂ****Codul CORM:** 311961**Nivelul CNCRM:** 4**Coordonatori:**

1. **Reșitea Rodica**, coordonatoare-expertă în standarde ocupaționale;
2. **Mușchei Galina**, reprezentant IP Colegiul Agroindustrial din Ungheni, cadru didactic discipline de specialitate.

Grupul de lucru pentru elaborarea profilului ocupațional:

1. **Popa Vera**, "Vladifam-com" SRL, inginer-tehnolog, consultant;
2. **Ceban Ludmila**, SRL „CONSULT LG”, administrator, merceolog produse alimentare;
3. **Golban Igor**, SRL „Bianti”, administrator;
4. **Țugulea Dana**, „PRODFRUCT NECTAR” SRL, expert în implementarea certificatului GLOBALG.A.P.;
5. **Tartus Liliana**, SA „Cereale Prut”, administrator.

Grupul de lucru pentru elaborarea standardului ocupațional:

1. **Ceban Ludmila**, SRL „Consult LG”, administrator, merceolog produse alimentare;
2. **Tartus Liliana**, SA „Cereale Prut”, administrator;
3. **Golba Igor**, SRL „Bianti”, administrator.

Evaluat și validat de către:

1. **Iușan Larisa**, Institutul Național de Cercetări Aplicative în agricultură și Medicină Veterinară, șef secție Tehnologia și Microbiologia Produselor Alimentare, dr. șt. ingineresci, conf. cercetător;
2. **Gorban Andrei**, S.A. „Combinatul de pâine din Bălți”, șef secție în producere;
3. **Bulat Corina**, Comitetul Sectorial pentru formare profesională din agricultură și industrie alimentară „AGROINDVET”, vicepreședinte.

Descrierea ocupației

Definiția ocupației:

Tehnician/tehniciană în industria alimentară de origine vegetală – specialist care aplică cunoștințele științifice și tehnice pentru prelucrarea, conservarea și valorificarea produselor vegetale, respectând normele de calitate, igienă și siguranță alimentară.

Calități personale: autodisciplină, rezistență psihofiziologică, empatie față de colegi, flexibilitate în fața schimbărilor, orientat către calitate și rezultate, spirit de inițiativă, corectitudine și integritate profesională, deschidere pentru învățare continuă, respect față de mediul înconjurător.

Cunoștințe: indicii de calitate a materiilor prime și a produselor finite; legislația din domeniul agroalimentar, securitatea și sănătatea în muncă și protecția mediului, sisteme și standarde internaționale de calitate: GLOBAL.G.A.P., HACCP, ISO 22000; managementul deșeurilor; principiul de funcționare a utilajelor din cadrul liniilor de producere; procesele tehnologice din industria alimentară; sisteme digitale aplicate în industria alimentară.

Capacități profesionale: gestionarea stocurilor; identificarea defectelor produselor, interpretarea rapoartelor de laborator, operarea sistemelor informatice/registrelor; prelevarea probelor; soluționarea neconformităților; utilizarea instrumentelor de măsură.

Condițiile de muncă solicitate:

Mediul fizic: Activitatea implică lucrul în condiții climatice variate (temperaturi ridicate în timpul recoltării sau scăzute în spațiile frigorifice); expunere la praf și zgomot industrial (linii de sortare); desfășurarea activității în spații închise, slab ventilate (depozite, beciuri); expunere la zgomot industrial (peste 85 dB) în secțiile de prelucrare și ambalare; manipularea substanțelor chimice iritante, corozive sau inflamabile; prezența permanentă a umidității în zonele de spălare și igienizare; utilizarea iluminării artificiale pe perioade prelungite, inclusiv în ture de noapte.

Mediul socio-organizațional: colaborare directă cu producători agricoli (fermieri), tehnologi, operatori de utilaje, ambalatori și personal sezonier; responsabilitatea corectitudinii datelor introduse în sistemele informatice; posibilități de perfecționare și avansare profesională; etc.

Riscuri profesionale: expunere la temperaturi scăzute în spațiile frigorifice; zgomot moderat produs de ventilatoarele de răcire sau liniile de sortare; efort fizic la manipularea manuală a lăzilor sau ambalajelor; pericol de alunecare pe suprafețe umede sau denivelate (în depozit sau secție); oboseală vizuală în timpul procesului de sortare calitativă; expunere la praf organic și polen în timpul recoltării sau recepției materiei prime; contact cu mucegaiuri (fungi) ce pot apărea pe produsele vegetale alterate; înțepături de insecte în zonele de

recoltare, depozitare, procesare a fructelor dulci; expunere accidentală la reziduuri de produse fitosanitare (pesticide) prezente pe produsele recepționate; inhalarea vaporilor de la detergenții și dezinfectanții utilizați pentru igienizarea navetelor și a spațiilor de lucru;

Perspectiva pe piața muncii: există oportunități de angajare în întreprinderi specializate în prelucrarea produselor agroalimentare; acces la programe de finanțare pentru digitalizarea liniilor tehnologice și integrarea în lanțuri valorice agroalimentare; cererea pentru tehnicieni în industria alimentară este stimulată de deficitul de forță de muncă calificată.

Echipamente și utilaje, materiale utilizate în procesul de lucru: *aparate și echipamente de laborator* – cântar, Ph-metru, spectrometru, refractometru, etuvă, cuptor de calcinare, centrifugă, autoclavă, biurete automate, dozatoare de chimicale, ustensile, veselă chimică, penetrometru; *instrumente, scule, aparate de măsură și control (AMC)* – calibratoare/calibrometre, congelatoare, lupă de mână și lămpi UV, omogenizatoare, pasatrice, pasteurizatoare, reactoare cu vid, scală colorimetrică, sterilizatoare, termometre cu sondă și cu infraroșu, uscătoare, vibratoare; *echipamente speciale* – echipamente de etichetare și marcarea, echipamente de umidificare și ventilație, linii tehnologice, sisteme de cântărire pentru recepția și expediția mărfii, utilaje tehnologice; *Materiale și consumabile* – echipament individual de protecție, truse de prim ajutor; *Software* – sisteme de gestiune sau softwuri de trasabilitate, echipamente de monitorizare IoT, dispozitive mobile (tablete/terminale portabile).

Tendințe de viitor în domeniu

Ocupația **Tehnician/tehniciană în industria alimentară de origine vegetală** are un rol strategic în contextul dezvoltării sustenabile a sectorului agroalimentar; contribuie direct la dezvoltarea afacerilor de familie din mediul rural, prin competențe, care permit gestionarea eficientă a fabricilor de prelucrare de dimensiuni mici și mijlocii; prin activitățile profesionale, implementează conceptul *de la furcă la furculiță*, care presupune trasabilitatea completă a produselor – de la origine (fabrică/depozite) până la consumatorul final. Această abordare consolidează încrederea în calitatea produselor agroalimentare locale, susține alimentația sănătoasă și sprijină consumul responsabil. Tehnicianul/tehniciană are un rol cheie în implementarea standardelor de igienă, calitate și siguranță alimentară pe întreg lanț de producție. Un astfel de model reduce risipa, impactul asupra mediului și sporește eficiența economică, reprezentând o soluție viabilă pentru adaptarea la schimbările climatice și la cerințele de mediu. Digitalizarea trasabilității prin utilizarea codurilor QR și a sistemelor informatice de monitorizare a loturilor; utilizarea senzorilor pentru monitorizarea indicilor de maturitate și a parametrilor de păstrare în depozite; automatizarea proceselor de sortare și calibrare pe criterii de culoare, greutate și fermitate a pulpei; utilizarea ambalajelor biodegradabile și a tehnologiilor de ambalare în atmosferă modificată pentru extinderea duratei de viață a produselor; orientarea spre standarde sociale riguroase (GRASP) și etică în relația cu angajații sezonieri; Necesitatea formării profesionale continue pentru adaptarea la reglementările fitosanitare stricte ale UE.

Date specifice: Instruirea în domeniul securității și sănătății în muncă (SSM), periodic; Instruirea în domeniul situațiilor de urgență (PSI), periodic; Examen medical specializat, periodic; Instruire pentru utilizarea echipamentelor digitale; Participarea la instruiți periodice privind noile tehnologii și utilaje în domeniu.

Fondul standardului ocupațional

Competențe generice (transversale) (CG):

- CG1. Utilizarea limbajului tehnologic în comunicarea profesională în domeniul industriei alimentare de origine vegetală.
- CG2. Aplicarea normelor și standardelor în vigoare în realizarea proceselor de prelucrare a produselor de origine vegetală.
- CG3. Autonomie și responsabilitate pentru realizarea sarcinilor și atribuțiilor de serviciu.
- CG4. Rezolvarea situațiilor-problemă și de risc la locul de muncă.
- CG5. Aplicarea TIC și software specializate, destinate activității profesionale.
- CG6. 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
1. Organizarea procesului de lucru 1.1 Pregătirea pentru activitatea de lucru. 1.2 Verificarea programelor preliminare. 1.3 Repartizarea sarcinilor de lucru membrilor echipei. 1.4 Instruirea personalului din subordine referitor la activitățile din procesul tehnologic. 1.5 Asigurarea înregistrărilor necesare pentru fiecare procedură. 1.6 Verificarea stării tehnice și sanitare - igienico a echipamentelor, ustensilelor și inventarului. 1.7 Efectuarea controlului operativ de asigurare cu materie primă, materiale auxiliare, ambalaje. 1.8 Verificarea consumului de materiale și resurse termice. 1.9 Înregistrarea punctelor critice de control și programele preliminare operaționale. 1.10 Monitorizarea proceselor tehnologice.	CP1. Organizarea activităților de lucru în procesul tehnologic <i>(1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.6; 1.11; 1.13.)</i>	1.1 Verifică disponibilitatea materiilor prime, materialelor și echipamentelor prin raportare la planul de producere și necesarul schimbului, înainte de începerea activității. 1.2 Verifică starea tehnică și igienico-sanitară a echipamentelor prin observație directă și consultarea marcajelor sau înregistrărilor interne, înainte de punerea în funcțiune. 1.3 Repartizează sarcinile de lucru operatorilor în funcție de etapa procesului tehnologic, volumul lucrărilor și planul zilnic de producere. 1.4 Explică sarcinile de lucru și modificările apărute în procesul tehnologic prin instrucțiuni clare, adaptate activității și personalului implicat. 1.5 Urmărește desfășurarea activităților în procesul de producere prin verificarea respectării etapelor de lucru, a ritmului de executare și a utilizării corecte a echipamentelor. 1.6 Intervine la abateri simple din procesul tehnologic prin corectarea operativă a modului de lucru, în limitele atribuțiilor și conform instrucțiunilor aprobate. 1.7 Aplică cerințele de igienă și siguranță alimentară în organizarea activităților prin

1.11 Coordonarea activității operatorilor și muncitorilor din secția de producere, depozit. 1.12 Supravegherea respectării cerințelor sanitaro-igienice la locul de muncă. 1.13 Aplicarea cerințelor legale și a procedurilor sistemului de management al siguranței alimentare. 1.14 Finalizarea zilei de lucru. 2. Aplicarea normelor privind igiena alimentară, securitatea și sănătatea în muncă		respectarea fluxului de producere, a regulilor de igienă și a procedurilor interne. 1.8 Verifică respectarea instrucțiunilor de lucru de către operatori prin observarea modului de executare a operațiilor și compararea cu cerințele stabilite. 1.9 Semnalează neconformitățile identificate superiorului prin informare operativă și consemnare conform procedurilor interne, în cazul abaterilor care depășesc nivelul de intervenție al tehnicianului. 1.10 Notează informațiile relevante privind desfășurarea activității în registrele sau formularele prevăzute, complet, clar și la momentul producerii acestora.
2.1 Instruirea personalului din subordine privind securitatea și sănătatea în muncă (SSM). 2.2 Supravegherea aplicării regulilor de securitate și sănătate în muncă (SSM). 2.3 Participarea la instruire de acordare a primului ajutor medical. 2.4 Înregistrarea în Registrul de sănătate a acțiunilor de prim ajutor. 2.5 Informarea șefului de producere despre accidente la locul de muncă și situațiile excepționale.	CP2. Monitorizarea proceselor tehnologice <i>(1.5; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.12; 1.14.)</i>	2.1 Urmărește desfășurarea procesului tehnologic prin observarea etapelor de lucru și a modului de executare a operațiilor. 2.2 Urmărește disponibilitatea materiilor prime și materialelor prin verificarea directă la locul de lucru și raportarea la necesarul procesului. 2.3 Monitorizează consumul de materii prime și resurse prin compararea cantităților utilizate cu normele stabilite. 2.4 Citește valorile parametrilor tehnologici de pe echipamente și le compară cu limitele stabilite. 2.5 Notează valorile parametrilor tehnologici în fișele de monitorizare, imediat după citire.

2.6 Aplicarea procedurilor programelor preliminare (PRP). 2.7 Asigurarea zonării proceselor de producere și evitarea contaminării încrucișate. 2.8 Asigurarea combaterii apariției dăunătorilor. 2.9 Monitorizarea reglementărilor circuitului deșeurilor și reziduurilor de producere. 2.10 Asigurarea igienei personale pe tot lanțul de producere. 2.11 Înlăturarea neconformităților igienico-sanitare depistate.		2.6 Identifică abaterile prin compararea valorilor observate cu parametrii stabiliți. 2.7 Intervine la abateri simple prin ajustarea modului de lucru conform instrucțiunilor tehnologice. 2.8 Anunță superiorul verbal sau în scris, imediat după constatarea abaterilor. 2.9 Observă starea de igienă prin verificarea vizuală a spațiilor și echipamentelor în timpul lucrului. 2.10 Notează abaterile identificate în documentele prevăzute, imediat după constatare. 2.11 Transmite informațiile relevante verbal și/sau în scris la predarea schimbului.
3. Aprovizionarea cu materii prime și materiale auxiliare 3.1 Recepționarea materiei prime și a materialelor auxiliare. 3.2 Verificarea documentației de însoțire a produselor la recepție. 3.3 Verificarea cantitativa și calitativă a materiei prime și materialelor auxiliare, produselor finite. 3.4 Lotificarea materiei prime, materiale auxiliare și ambalaje recepționate.	CP3. Monitorizarea respectării cerințelor de securitate și sănătate în muncă <i>(2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5)</i>	3.1 Verifică realizarea instructajului SSM pentru personalul implicat în activitate, conform programului stabilit. 3.2 Observă respectarea regulilor de securitate și sănătate în muncă în timpul activității și consemnează abaterile constatate conform cerințelor interne. 3.3 Aplică măsurile de prim ajutor în situații de urgență conform instrucțiunilor și procedurilor interne, până la intervenția personalului specializat. 3.4 Verifică existența și accesibilitatea truselor de prim ajutor și a mijloacelor de urgență la locul de

3.5 Asigurarea înregistrărilor la recepția calitativă și cantitativă. 3.6 Gestionarea produselor recepționate neconforme. 3.7 Întocmirea rapoartelor de recepționare a materiei prime, materialelor auxiliare și a ambalajelor. 3.8 Direcționarea materiei prime, materialelor auxiliare și ambalajelor în circuitul tehnologic de producere sau depozitare. 3.9 Monitorizarea amplasării materiei prime și materiale auxiliare la depozitare și păstrare. 3.10 Supravegherea utilizării materiei prime, materialelor auxiliare și ambalajelor. 3.11 Introducerea datelor/rezultatelor în baza de date IT.		muncă, înainte de începerea activității și pe parcursul desfășurării acesteia. 3.5 Consemnează intervențiile de prim ajutor în documentele prevăzute, imediat după acordarea acestora, conform procedurilor interne. 3.6 Raportează imediat accidentele de muncă și situațiile excepționale superiorului, verbal și în scris, conform procedurilor aplicabile. 3.7 Înregistrează datele constatate privind producerea incidentelor în documentele prevăzute, pe baza informațiilor disponibile la momentul constatării.
4. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară 4.1 Asigurarea calibrării utilajului și echipamentelor. 4.2 Verificarea curățirii utilajului și echipamentului. 4.3 Verificarea igienizării	CP4. Aplicarea programelor preliminare (PRP) <i>(2.6; 2.7; 2.8; 2.9; 2.10; 2.11)</i>	4.1 Aplică cerințele programelor preliminare în activitatea zilnică, prin respectarea instrucțiunilor și procedurilor aprobate. 4.2 Observă respectarea regulilor de igienă și a fluxurilor de producere, prin urmărirea modului de desfășurare a activităților în timpul lucrului. 4.3 Menține separarea fluxurilor de personal și produse, prin respectarea zonării stabilite și a circuitelor interne. 4.4 Verifică aplicarea măsurilor de prevenire a contaminării încrucișate, prin observarea modului de manipulare a produselor și a echipamentelor. 4.5 Identifică semnele de prezență a dăunătorilor, prin observarea directă a spațiilor și echipamentelor în timpul activității.

4.4 Înregistrarea parametrilor de funcționare. 4.5 Raportarea deficiențelor utilajelor și echipamentului. 4.6 Solicitarea suportului tehnic la necesitate. 5. Efectuarea analizelor de laborator pentru evaluarea controlului calității produselor alimentare 5.1 Aplicarea cerințelor sanitare în activitatea laboratorului. 5.2 Controlarea valabilității metrologice și funcționalității echipamentului din laborator. 5.3 Aplicarea cerințelor planului de autocontrol. 5.4 Asigurarea înregistrărilor de evidență a cerințelor de autocontrol. 5.5 Aplicarea metodelor de analiză (senzorială, fizico-chimice și microbiologice la materia primă, semifabricate și produsele finite). 5.6 Prelevarea probelor. 5.7 Pregătirea probei pentru investigații. 5.8 Prepararea soluțiilor, reactivelor chimice la efectuarea analizelor. 5.9 Selectarea vaselor, ustensilelor și aparatelor de laborator.		4.6 Aplică măsuri de combatere a dăunătorilor, conform instrucțiunilor stabilite și condițiilor de lucru prevăzute. 4.7 Colectează selectiv deșeurile și reziduurile de producere, prin utilizarea containerelor destinate și respectarea regulilor interne. 4.8 Monitorizează gestionarea deșeurilor, prin observarea modului de colectare și depozitare în spațiile stabilite. 4.9 Respectă regulile de igienă personală, prin aplicarea cerințelor privind echipamentul, igiena mâinilor și accesul în zona de producere. 4.10 Verifică respectarea cerințelor de igienă personală de către personal, prin observarea directă în timpul desfășurării activității. 4.11 Identifică neconformitățile igienico-sanitare, prin observarea directă a spațiilor, echipamentelor și activităților desfășurate. 4.12 Raportează neconformitățile identificate, verbal sau în scris, conform procedurilor interne stabilite.
	CP5. Realizarea recepției și verificării materiilor prime și a materialelor auxiliare (3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 3.5; 3.6; 3.7; 3.8; 3.9; 3.10; 3.11; 6.11)	5.1 Amplasează materia primă și materialele auxiliare în zona de recepție, conform planului de amplasare, până la finalizarea verificărilor. 5.2 Verifică documentele de însoțire prin comparare cu comanda și specificațiile tehnice, înainte de recepție.

5.10 Colectarea datelor în procesul determinărilor de laborator. 5.11 Efectuarea calculelor specifice metodelor de analiză. 5.12 Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate. 5.13 Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate. 5.14 Urmărirea proceselor de degradare ale produselor alimentare. 5.15 Participarea la calcularea valorii nutritive și energetic a produselor alimentare. 5.16 Participarea în comisiile de degustatii.		5.3 Verifică cantitatea materiilor prime și a materialelor auxiliare prin utilizarea mijloacelor de măsurare și compararea rezultatelor cu documentele de însoțire. 5.4 Verifică calitatea materiilor prime și a materialelor auxiliare prin observare directă și raportare la cerințele specificate. 5.5 Identifică produsele neconforme prin verificare la recepție și le separă în spațiul destinat acestora. 5.6 Etichetează loturile recepționate prin aplicarea elementelor de identificare stabilite pentru trasabilitate. 5.7 Înregistrează datele de recepție și lotificare în documentele sau sistemele prevăzute, imediat după verificare. 5.8 Direcționează materiile prime și materialele auxiliare către depozitare sau către circuitul tehnologic, conform destinației stabilite. 5.9 Amplasează materiile prime și materialele auxiliare în depozit prin respectarea planului de amplasare și a condițiilor de păstrare. 5.10 Verifică condițiile de depozitare prin observarea parametrilor de mediu și raportarea acestora la cerințele stabilite. 5.11 Monitorizează termenul de valabilitate al produselor prin verificarea etichetelor și identificarea celor apropiate de expirare.
6. Asigurarea calității și siguranței produselor alimentare 6.1 Participarea la îmbunătățirea continuă a planurilor de autocontrol. 6.2 Verificarea parametrilor tehnologici (temperatură, presiune, substanțe uscate, aciditate, conținutul proteic, de grăsimi). 6.3 Verificarea volumului, masei netă și totală a produsului finit. 6.4 Implicarea cu corectări în procesul tehnologic.		

6.5 Monitorizarea punctelor critice de control (CCP), a programelor preliminare operaționale (OPRP). 6.6 Identificarea riscurilor fizice, chimice și biologice în procesul tehnologic. 6.7 Monitorizarea riscurilor fizice, chimice și biologice în procesul tehnologic. 6.8 Manipularea alergenilor prezenți în produs. 6.9 Coordonarea procesului de etichetare. 6.10 Verificarea calității ambalării și etichetării. 6.11 Lotificarea produselor alimentare. 6.12 Asigurarea trasabilității produselor. 6.13 Participarea la stabilirea termenului de valabilitate a produselor. 6.14 Aplicarea acțiunilor și măsurilor de ajustare/corectare a parametrilor tehnologici. 7. Organizarea proceselor tehnologice specifice industriei alimentare extractive	CP6. Monitorizarea stării tehnice și igienico-sanitare a utilajelor și echipamentelor <i>(4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6)</i>	5.12 Înregistrează mișcarea stocurilor în documentele sau sistemele de evidență, pe baza operațiunilor efectuate. 6.1 Verifică starea utilajelor la pornire, prin observarea funcționării și a eventualelor anomalii. 6.2 Verifică dacă utilajele sunt curățate înainte de utilizare, prin observare directă. 6.3 Observă starea de curățenie a utilajelor în timpul lucrului și identifică eventualele neconformități. 6.4 Urmărește funcționarea utilajelor în timpul lucrului, observând indicațiile și comportamentul acestora. 6.5 Identifică abaterile de la parametrii de funcționare prin compararea valorilor observate cu limitele admise. 6.6 Anunță deficiențele tehnice operatorului sau personalului de mentenanță imediat după constatare. 6.7 Notează deficiențele constatate în documentele prevăzute.
7.1 Monitorizarea inspectării materiei prime. 7.2 Pregătirea preliminară a materiei prime: semințe, boabe, plante oleaginoase, sfeclă de zahăr.	CP7. Realizarea analizelor de laborator <i>(5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.9; 5.14)</i>	7.1 Respectă cerințele de igienă în laborator, prin utilizarea echipamentului de protecție și respectarea regulilor de lucru. 7.2 Separă deșeurile chimice și biologice, utilizând recipiente dedicate și respectând regulile de laborator.

7.3 Aplicarea procesului de presare și extracție a uleiului cu solvenți. 7.4 Aplicarea tehnologiilor de rafinare a uleiului. 7.5 Supravegherea proceselor tehnologice de purificare a zemii de difuzie și concentrare. 7.6 Monitorizarea procesului de fierbere, cristalizare și rafinare a zahărului. 7.7 Efectuarea etapei de condiționare și depozitare a zahărului. 7.8 Aplicarea măsurilor de depozitare și ambalare a uleiurilor.		7.3 Verifică funcționarea aparatelor înainte de utilizare, prin observarea indicațiilor și a stării acestora. 7.4 Anunță responsabilul de laborator în cazul funcționării necorespunzătoare a aparatelor, imediat după constatare. 7.5 Pregătește probele pentru analiză, respectând etapele metodei și evitând contaminarea încrucișată. 7.6 Etichetează probele, prin înscrierea datelor de identificare necesare conform metodei de analiză. 7.7 Selectează vesela, ustensilele și echipamentele necesare, în funcție de analiza realizată. 7.8 Verifică integritatea și curățenia veselei și echipamentelor înainte de utilizare, prin observare directă. 7.9 Prepară soluții și reactivi conform instrucțiunilor, utilizând cantitățile și condițiile stabilite. 7.10 Elimină soluțiile și reactivii expirați, respectând regulile de siguranță. 7.11 Efectuează analizele conform metodei de lucru, utilizând echipamentele și tehnicile specifice. 7.12 Înregistrează rezultatele analizelor imediat după efectuare, în documentele prevăzute. 7.13 Observă modificările parametrilor de calitate pe durata analizelor sau depozitării probelor.
8. Gestionarea proceselor tehnologice de prelucrare a materiilor prime horticole 8.1 Calcularea necesarului de materii prime și consumabile. 8.2 Condiționarea materiei prime și a semifabricatelor. 8.3 Aplicarea instrucțiunilor proceselor de zdrobire, presare, extracție, ultrafiltrare, concentrare. 8.4 Monitorizarea procesului de fabricare a fructelor și legumelor uscate.		

8.5 Monitorizarea procesului de fabricare a fructelor și legumelor congelate. 8.6 Monitorizarea procesului de fabricare a fructelor și legumelor conservate prin fermentare. 8.7 Monitorizarea procesului de fabricare a fructelor și legumelor conservate prin sterilizare. 8.8 Identificarea cauzelor ce produc neconformitățile de fabricație. 8.9 Manipularea produselor neconforme. 8.10 Indicarea măsurilor de prevenire și remediere a neconformităților de fabricație.		7.14 Informează responsabilul de laborator în cazul abaterilor sau semnelor de degradare identificate.
9. Organizarea proceselor tehnologice specifice de morărit și de fabricare a produselor din făină 9.1 Analiza parametrilor de calitate a cerealelor. 9.2 Determinarea proporțiilor și cantităților de semifabricat și produse finite. 9.3 Optimizarea consumului de resurse. 9.4 Verificarea parametrilor tehnico-funcționali ai utilajului.	CP8. Evaluarea calității produselor alimentare <i>(5.5; 5.6; 5.10; 5.11; 5.12; 5.13; 5.15; 5.16)</i>	8.1 Aplică metodele de analiză, respectând etapele de lucru și instrucțiunile stabilite pentru fiecare tip de analiză. 8.2 Asigură condițiile pentru analiza senzorială, prin menținerea parametrilor de mediu și utilizarea fișelor de evaluare. 8.3 Realizează analize fizico-chimice și microbiologice, respectând etapele metodei, timpii de lucru și condițiile specifice. 8.4 Etichetează probele prin înscrierea datelor necesare pentru identificare și trasabilitate. 8.5 Transportă probele în condiții adecvate, menținând temperatura și igiena necesare pentru evitarea modificărilor. 8.6 Înregistrează rezultatele analizelor în documentele prevăzute, imediat după efectuare. 8.7 Identifică valorile neobișnuite prin compararea rezultatelor obținute cu limitele stabilite. 8.8 Efectuează calculele specifice analizelor, utilizând formulele și unitățile de măsură corespunzătoare. 8.9 Notează rezultatele calculelor în documentele de analiză.

9.5 Monitorizarea procesului de pregătire a materiei prime și a materialelor la producerea făinii. 9.6 Monitorizarea procesului de pregătire a materiei prime și a materialelor la producerea crupelor. 9.7 Monitorizarea proceselor tehnologice de fabricare a semifabricatelor și produselor din făină. 9.8 Asigurarea respectării regimului tehnologic de fabricare a produselor din făină. 9.9 Realizarea răcirii produselor. 9.10 Aplicarea tehnologiilor specifice de finisare a produselor din făină.		8.10 Compară rezultatele analizelor cu specificațiile tehnice și stabilește încadrarea conform/neconform, conform instrucțiunilor stabilite. 8.11 Raportează rezultatele neconforme responsabilului, imediat după identificare. 8.12 Înregistrează rezultatele evaluării senzoriale în fișele prevăzute, conform criteriilor stabilite.
10. Depozitarea produselor 10.1 Pregătirea sectorului de depozitare și păstrare a produselor. 10.2 Asigurarea respectării condițiilor și regimului de păstrare. 10.3 Asigurarea efectuării dezinfecției și igienizării depozitelor de păstrare. 10.4 Verificarea regimurilor de păstrare. 10.5 Monitorizarea parametrilor de mediu și a stării de păstrare a produselor.	CP9. Monitorizarea parametrilor de calitate a produselor alimentare <i>(6.1; 6.2; 6.3; 6.4; 6.9; 6.10)</i>	9.1 Verifică parametrii de calitate ai produselor prin măsurare și observare directă în timpul procesului de producere. 9.2 Notează valorile parametrilor măsurați în documentele prevăzute, imediat după verificare. 9.3 Determină masa produselor prin cântărire, utilizând eșantioane reprezentative din producția curentă. 9.4 Notează rezultatele verificării masei în documentele prevăzute. 9.5 Identifică abaterile parametrilor de calitate prin compararea valorilor obținute cu limitele stabilite. 9.6 Verifică corectitudinea etichetării produselor prin compararea informațiilor înscrise cu cerințele stabilite. 9.7 Verifică calitatea ambalării prin inspecție vizuală și, după caz, prin teste specifice. 9.8 Notează rezultatele verificării ambalării și etichetării în documentele prevăzute.

10.6 Supravegherea calității produselor în timpul păstrării. 10.7 Aprecierea senzorială a indicilor de calitate a produselor. 10.8 Ambalarea produselor finite. 10.9 Aplicarea informațiilor obligatorii: denumire, lot, termen de valabilitate. 10.10 Monitorizarea preambalării produselor finite în ambalaje de transportare. 10.11 Pregătirea produselor pentru livrare.		9.9 Separă produsele cu ambalaje sau etichete necorespunzătoare, conform procedurilor interne.
11. Asigurarea promovării și marketingul produselor 11.1 Pregătirea mostrelor de produse și a fișelor cu indicatori de calitate. 11.2 Verificarea calității și conformității ambalajelor de transport și prezentare. 11.3 Furnizarea suportului tehnic și a dovezilor de trasabilitate la solicitare. 11.4 Recepționarea feedback-ului de la beneficiari. 11.5 Prezentarea măsurilor de îmbunătățire a aspectului comercial.	CP 10 Aplicarea cerințelor de siguranță alimentară în procesul de producere <i>(6.5; 6.6; 6.7; 6.8; 6.12; 6.13; 6.14)</i>	10.1 Notifică responsabilul cu siguranța alimentară în cazul depășirii limitelor critice ale CCP, în baza planului HACCP stabilit. 10.2 Identifică riscurile fizice, chimice și biologice în procesul tehnologic conform planul HACCP. 10.3 Anunță responsabilul cu siguranța alimentară despre riscurile identificate în cursul producției, în baza procedurii de gestionare a neconformităților. 10.4 Completează registrele de monitorizare a riscurilor în baza planului de autocontrol. 10.5 Anunță rezultatele monitorizării riscurilor chimice în raport cu limitele legale, în baza planului de analize al laboratorului. 10.6 Monitorizează riscurilor biologice prin analize microbiologice planificate, în baza planului de autocontrol. 10.7 Aplică măsuri de prevenire a contaminării încrucișate cu alergenii înainte de fiecare schimbare de produs, în baza planului de management al alergenilor. 10.8 Participă la activități de stabilire a termenului de valabilitate a produsului, în baza rezultatelor testelor de laborator validate de responsabilul cu calitatea, conform normelor legislative în vigoare. 10.9 Aplică acțiunile corective aprobate în fișa de monitorizare a procesului, în baza instrucțiunilor

11.6 Participarea la soluționarea eventualelor reclamații de calitate.		documentate și în limitele atribuțiilor postului de tehnician.
11.7 Participarea la implementarea noilor produse alimentare.	CP11. Monitorizarea procesului tehnologic specific industriei alimentare extractive <i>(7.1; 7.2; 7.3; 7.4; 7.5; 7.7; 7.8)</i>	11.1 Verifică calitatea materiei prime prin observare directă și comparare cu cerințele stabilite.
11.8 Participarea la târguri, expoziții.		11.2 Separă materia primă necorespunzătoare prin îndepărtarea acesteia din fluxul de procesare.
11.9 Menținerea bazei de date cu profilurile tehnice ale clienților.		11.3 Pregătește materia primă pentru procesare, respectând etapele de curățare, mărunțire sau alte operații specifice.
		11.4 Elimină deșeurile și subprodusele rezultate, prin colectarea și depozitarea acestora în spațiile destinate.
		11.5 Monitorizează procesele de presare și extracție, prin urmărirea parametrilor indicați de echipamente.
		11.6 Determină conținutul de ulei rezidual sau alți indicatori specifici, utilizând metodele prevăzute.
		11.7 Execută etapele de rafinare, respectând ordinea operațiilor și parametrii stabiliți.
		11.8 Verifică calitatea produsului obținut prin compararea caracteristicilor cu cerințele stabilite.
		11.9 Monitorizează procesele de difuzie, fierbere și cristalizare, prin urmărirea valorilor indicate în timpul desfășurării acestora.
		11.10 Verifică umiditatea produsului finit, utilizând metodele și echipamentele prevăzute.

		11.11 Monitorizează condițiile de depozitare, prin observarea parametrilor de mediu și a modului de păstrare. 11.12 Determină gradul de umplere a ambalajelor, prin cântărire sau utilizarea metodelor specifice.
	CP12. Monitorizarea procesului tehnologic specific de prelucrare a legumelor și fructelor <i>(8.1; 8.2; 8.3; 8.4; 8.5; 8.6; 8.7; 8.8; 8.9; 8.10)</i>	12.1 Pregătește materia primă pentru procesare, prin realizarea operațiilor de condiționare specifice. 12.2 Verifică starea materiei prime după condiționare, prin observare directă și comparare cu cerințele stabilite. 12.3 Separă deșeurile rezultate din condiționare, prin colectarea acestora în spațiile destinate. 12.4 Urmărește desfășurarea operațiilor tehnologice, prin observarea etapelor de lucru și a modului de executare. 12.5 Monitorizează procesul de uscare, prin urmărirea temperaturii, timpului și condițiilor de lucru. 12.6 Verifică calitatea produsului uscat, prin evaluare senzorială și comparare cu cerințele stabilite. 12.7 Monitorizează procesul de congelare, prin verificarea temperaturii în produs. 12.8 Verifică aspectul produsului congelat, prin inspecție vizuală.
		13.1 Verifică calitatea cerealelor prin observare directă și comparare cu cerințele stabilite.

	CP13. Monitorizarea procesului tehnologic specific de morărit și de prelucrare a produselor din făină <i>(9.1; 9.2; 9.3; 9.4; 9.5; 9.6; 9.7; 9.8; 9.9; 9.10)</i>	13.2 Pregătește cerealele pentru măcină, prin realizarea operațiilor de curățare și condiționare. 13.3 Verifică proporțiile produselor obținute, prin compararea rezultatelor cu valorile stabilite. 13.4 Urmărește procesul de măcină, prin observarea funcționării utilajelor și a fluxului tehnologic. 13.5 Identifică abaterile din proces, prin observarea parametrilor și a produsului rezultat. 13.6 Ajustează parametrii de funcționare ai utilajelor, în limitele instrucțiunilor stabilite. 13.7 Verifică starea elementelor de lucru ale utilajelor și semnalează uzura acestora. 13.8 Monitorizează procesul de pregătire a cerealelor, prin urmărirea parametrilor specifici. 13.9 Monitorizează procesul de fabricare a produselor din făină, prin urmărirea etapelor și a parametrilor de lucru. 13.10 Verifică respectarea rețetei în procesul de producere, prin comparare cu cerințele stabilite. 13.11 Verifică răcirea produselor finite, prin observarea temperaturii până la atingerea valorilor stabilite. 13.12 Verifică calitatea produselor la linia de finisare, prin inspecție vizuală.
		14.1 Depozitează materiile prime și produsele finite conform condițiilor stabilite.

	CP14. Monitorizarea procesului de depozitare și păstrare a materiilor prime și produselor finite <i>(10.1; 10.2; 10.3; 10.4; 10.5; 10.6; 10.7; 10.8; 10.9; 10.10; 10.11)</i>	14.2 Aranjează produsele în depozit în funcție de tipul acestora și condițiile de păstrare. 14.3 Efectuează igienizarea spațiilor de depozitare conform instrucțiunilor stabilite. 14.4 Urmărește parametrii de păstrare prin citirea valorilor indicate de echipamente. 14.5 Observă modificările parametrilor de mediu în timpul depozitării. 14.6 Verifică starea produselor depozitate prin observarea aspectului și a eventualelor modificări. 14.7 Notează abaterile constatate în documentele prevăzute. 14.8 Ambalează produsele conform cerințelor stabilite pentru depozitare sau transport. 14.9 Aplică etichete pe produse conform cerințelor de identificare stabilite. 14.10 Pregătește produsele pentru transport prin manipulare și organizare conform cerințelor stabilite. 14.11 Semnalează abaterile identificate în timpul depozitării sau pregătirii pentru livrare.
	CP15. Promovarea produselor alimentare și a imaginii unității <i>(11.1; 11.2; 11.3; 11.4; 11.5; 11.6; 11.7; 11.8; 11.9)</i>	15.1 Pregătește mostrele de produse pentru prezentare, conform cerințelor stabilite. 15.2 Verifică ambalajele produselor destinate prezentării sau transportului, prin comparare cu cerințele stabilite. 15.3 Prezintă caracteristicile produselor, utilizând informațiile din fișele tehnice.

		15.4 Oferă informații despre produse beneficiarilor, pe baza datelor disponibile. 15.5 Notează feedback-ul primit de la beneficiari în documentele prevăzute. 15.6 Transmite feedback-ul beneficiarilor către persoanele responsabile. 15.7 Furnizează informații tehnice în procesul de analiză a reclamațiilor, conform datelor disponibile. 15.8 Participă la activități de prezentare și promovare a produselor, conform instrucțiunilor primite.
--	--	--