



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

Anexa nr.1

Aprobat,

Rector Prof. dr. Cornel CATOI

FISA INDIVIDUALA A POSTULUI PENTRU POSTUL

DIDACTIC – AUXILIAR SI NEDIDACTIC

Anexa la Contractul Individual de Munca inregistrat sub nr.....

Sef ierarhic superior Nume si prenume	Funcția	Data	Semnatura
	Rector		

A. Elemente de identificare a postului	
Denumirea postului	Director al Direcției de Procesare a Produselor de Origine Vegetală și Animală (DPPVA)
Pozitia in COR	
Nivelul de instruire	Studii superioare in industria alimentara
Compartiment/ Departament/ Directie/ Birou	Direcției de Procesare a Produselor de Origine Vegetală și Animală (DPPVA)
Nivelul postului (de conducere/ de executie)	De conducere
TITULAR	
MARCA	
Nivelul ierarhic - pozitia postului in cadrul institutiei	
Postul imediat superior	Rector
Postul imediat inferior	Șef unitate procesare, Inginer tehnolog, responsabil procesare, responsabil calitate, responsabil de igiena, responsabil logistic produse alimentare

Numarul de persoane din subordine (acolo unde este cazul): _____

In timpul concediului este inlocuit de Directorul General Administrativ.

B. Obiectivele generale ale postului
Conducerea în mod direct a unităților de procesare produse de origine vegetală și animală, coordonarea elaborării de rețete/produse finite, coordonarea implementării tehnologiilor de producție și a procedurilor de asigurare a calității, controlul respectării sistemului de calitate în procesul de producție.



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

C. Descrierea atribuțiilor și responsabilităților postului

- ▶ Urmărește permanent încadrarea în standardele de calitate și asigură realizarea activităților de inspecții și verificarea calitatii produselor achiziționate.
- ▶ Realizarea verificărilor privind îndeplinirea procedurilor SMSA pentru obținerea de produse alimentare sigure.
- ▶ Dispune oprirea execuției lucrărilor/produselor, atunci când constată apariția unor deficiențe majore sau a unor condiții de mediu, care pot influența negativ calitatea produselor/proceselor.
- ▶ Participă la testarea produselor noi, omologându-le pe cele ce urmează a fi introduse în fabricație.
- ▶ Identifică deficiențele de calitate și ține evidența abaterilor de la calitate, a cauzelor acestora și stabilește măsuri pentru remedierea lor, pe care le aduce la cunoștința șefului ierarhic, urmărind realizarea hotărârilor luate.
- ▶ Stabilește criterii de calitate și parametri de calitate, conforme cu legislația în vigoare, ce vor fi cuprinși în contracte și comenzi.
- ▶ Reclama și refuza calitativ produsele (materii prime alimentare, materiale auxiliare) care nu se încadrează în condițiile de calitate contractuale, în baza actelor doveditoare întocmite de comisia de recepție.
- ▶ Analizează reclamațiile de calitate de la beneficiari și ia măsuri operative de eliminare a lipșurilor în activitatea de producție.
- ▶ Planifică efectuarea controalelor, stabilind volumul și durata acestora și supune avizării șefului ierarhic programele de control.
- ▶ Coodornează activitatea de dezvoltare –inovare rețete/ produse tehnologice ;
- ▶ Supraveghează respectarea rețetelor tehnologice pe întreg procesul tehnologic și propune măsuri de îmbunătățire a calitatii ori de câte ori este necesar.
- ▶ Supraveghează respectarea calitatii pe întreg procesul tehnologic și propune măsuri de îmbunătățire a calitatii ori de câte ori este necesar.
- ▶ Organizează fluxul de producție și programarea cantităților de materii prime alimentare în funcție de capacitatea optimă de prelucrare, a spațiilor de depozitare și a cererii și ofertei.
- ▶ Verifică corelația dintre planul zilnic și producția realizată, iar în cazul în care apar abateri, propune măsuri de remediere și informează superiorul ierarhic.
- ▶ Verifică inopinat întocmirea documentelor de evidență primară de către maistri sau ingineri și centralizarea acestora în raportul de producție.
- ▶ Întocmește și diseminează către personale responsabile din subordine procedurile / rețetele și instrucțiunile de fabricație pentru fiecare tip de produs și răspunde de actualizarea lor în conformitate cu modificarea parametrilor de calitate a materiei prime.
- ▶ Centralizează necesarul de materii prime și materiale auxiliare, conform planului de producție și supraveghează procesul pentru achiziția materialelor respective.
- ▶ Evaluează informațiile pentru a determina conformitatea cu standardele. Utilizează informațiile relevante și judecata individuală pentru a determina dacă evenimentele sau procesele respectă legile, reglementările sau standardele în vigoare.
- ▶ Observă, primește și obține informații din toate sursele relevante în moduri alternative.
- ▶ Dezvolta relațiile de lucru constructive și cooperante cu colegii și superiorii, și menținerea acestora în timp. Răspunde de menținerea unui climat favorabil îndeplinirii sarcinilor de producție.
- ▶ Răspunde de corectitudinea informațiilor furnizate către toate departamentele din producție și



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

calitatea produselor alimentare.

- ▶ Mentine o conduita profesionala atat fata de colegi cat si fata de persoanele din exterior cu care intra in contact.
- ▶ Raspunde de respectarea procedurilor de ucru generale si specifice ale direcției.
- ▶ Dezvolta obiective si planuri specifice de prioritate, organizare si realizare a muncii proprii.
- ▶ Executa orice alte dispozitii date de superiorul ierarhic direct in limitele respectarii temeiului legal.
- ▶ Cunoaste Manualul Sigurantei Alimentelor si procedurile interne de aplicare a standardului SR EN ISO 22000:2005, IFS V7, SR EN ISO 19011:2011, precum si alte standard și procedează la implementarea acestor norme.

Atribuții la locul de munca detaliate:

- ▶ Verifică inopinat fisele tehnice ale produselor de la furnizori.
- ▶ Impune furnizorilor conditii de transport.
- ▶ Verifica intocmirea documentatiei necesara activitatilor din domeniul calitatii ISO si HACCP.
- ▶ Coordoneaza activitati pentru imbunatatirea calitatii lucrarilor/produselor.
- ▶ Efectueaza inopinat controlul tehnic de calitate la productie.
- ▶ Efectueaza inopinat controlul tehnic de calitate la receptia materiilor prime si auxiliare.
- ▶ Efectueaza auditurile interne in cazul planului HACCP al Institutiei.
- ▶ Monitorizează instruirea personalului cu privire la planul HACCP, instructiuni de lucru.
- ▶ Mentine relatia cu institutiile externe (ex. DSVSA, DSP, etc.)
- ▶ Aproba continutul etichetelor pentru produsele realizate în cadrul DPPVA.

Atribuții legate de Sistemul de Management al Calitatii:

- ▶ Conduce activitatea curenta a DPPVA;
- ▶ Coordonează activitățile de fundamente, documentare, implementare si imbunatatire continua a obiectivelor calitatii, mediului si sigurantei alimentului;
- ▶ Urmareste realizarea Obiectivelor calitatii, mediului si sigurantei alimentare;

Atribuții de management:

- ▶ Stabilește, împreună cu responsabilii din direcție, obiectivele generale și specifice de dezvoltare;
- ▶ Comunică personalului din subordine obiectivele generale și specifice previzionate;
- ▶ Monitorizează gradul de realizare a obiectivelor;
- ▶ Identifică modalități de dezvoltare a proceselor și produselor;
- ▶ Dezvoltă mijloace de motivare a personalului din subordine;
- ▶ Evaluează periodic activitatea personalului din subordine;
- ▶ Aprobă planificarea concediilor de odihnă pentru angajații din subordine
- ▶ Stabilește măsuri de eficientizare a activității personalului din subordine

D. Conditii specifice pentru ocuparea postului

1. Cerințe educationale

Studii de specialitate

- Studii superioare, licență și master - absolvite în domeniu industrie alimentară, prelucrarea produselor alimentare, și/sau conexe;
- Formare în managementul calității în industria alimentară – dovedită prin atestate/certificate/diplome de absolvire



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

	cursuri/specializări/traininguri;
Experiența în specialitate	Minim 2 an experiență în industria alimentară – producție și/sau controlul calității;
2. Cunoștințe, deprinderi și alte particularități individuale	
Cunoștințe generale (operare PC, limbi străine, etc.)	Bune cunoștințe de operare Microsoft Office, Outlook, Google Drive, Internet browser Limbi străine nivel conversational: minim o limba internațională Carnet de conducere: categoria B
Cunoștințe de specialitate	1. Inginerie și Tehnologie - Cunoașterea aplicării practice a științei și tehnologiei ingineriei. Aceasta include aplicarea principiilor, tehnicilor, procedurilor și echipamentelor la proiectarea și producerea diverselor bunuri și servicii. 2. Biologie - Cunoașterea organismelor animale și vegetale, a tesuturilor, celulelor, funcțiilor și interacțiunilor dintre ele și a mediului. 3. Fizică - Cunoașterea și predicția principiilor fizice, a legilor, a relațiilor dintre ele și a aplicațiilor pentru înțelegerea dinamicii fluidelor, materialelor și dinamicii atmosferice, a structurilor și proceselor mecanice, electrice, atomice și sub-atomice. 4. Chimie - Cunoașterea compoziției chimice, a structurii și a proprietăților substanțelor și a proceselor chimice și a transformărilor pe care le suferă produsele alimentare. Aceasta include utilizările chimice și interacțiunile acestora, semnalele de pericol, tehnicile de producție și metodele de eliminare. 5. Organizaționale – Cunoașterea și elaborarea procedurilor interne specifice. 6. Producție și procesare - Cunoașterea materiilor prime, a proceselor de producție, a controlului calității, și a altor tehnici pentru maximizarea producției și distribuției efective a bunurilor. 7. Calitate și siguranța alimentară- Cunoașterea și respectarea parametrilor de calitate impuși de standardele de calitate în vigoare.
Aptitudini	Creativitate, responsabilitate, punctualitate, spirit critic și autoritar, inițiativa, modestie, seriozitate, respect față de instituție și personalul acesteia, strategic, organizat, autodidact, comunicare eficientă, negociere, capacitate de a lucra în echipă.
Abilități, deprinderi	1. Analiza controlului calității -Realizarea testelor și inspecțiilor produselor, serviciilor sau proceselor pentru a evalua calitatea sau performanța.



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Te : 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

	2. Gandirea critica -Utilizarea logicii si a rationamentului pentru a identifica punctele forte si punctele slabe ale solutiilor, concluziilor sau abordarilor alternative la probleme. 3. Rezolvarea problemelor complexe - Identificarea problemelor complexe si revizuirea informatiilor aferente pentru a dezvolta si a evalua optiunile si a implementa solutii. 4. Aplicarea stiintei -Folosirea unor reguli si metode stiintifice pentru rezolvarea problemelor. 5. Analiza operatiunilor -Analizeaza nevoile si cerintele produsului pentru a crea un design specific. 6. Analiza sistemelor -Determinarea modului in care sistemul (ex. de productie) ar trebui sa functioneze si modul in care schimbarile in conditii, operatii si mediu vor afecta rezultatele. 7. Evaluarea sistemelor -Identificarea masurilor sau a indicatorilor de performanta a sistemului si actiunile necesare pentru imbunatatirea sau corectarea performantei, in raport cu obiectivele sistemului. 8. Proiectare tehnologica -Generarea sau adaptarea echipamentelor si tehnologiei pentru a satisface nevoile utilizatorilor. 9. Intelegerea scrisa si orala -Abilitatea de a asculta si intelege informatii si idei prezentate prin cuvinte, propozitii vorbite si/sau scrise. 10. Sensibilitate la probleme -Abilitatea de a spune cand ceva este gresit sau este probabil sa nu mearga bine.
E. Relationarea titularului postului	
1. Interna:	
Relatii ierarhice	Superior: Rector Inferior: personalul DPPVA
Relatii functionale	personalul DPPVA
Relatii de control	personalul DPPVA
Relatii de reprezentare	In relatia cu autoritatile de control, clientii, furnizorii de produse si servicii, colaboratori si diverse institutii
2. Externa:	
Delegarea de atributii si competenta	Conform listei sarcinilor delegate
F. Conditii de munca	
Statutul angajatului	Personal nedidactic
Locul desfasurarii muncii	La sediul USAMV Cluj-Napoca și la punctele de procesare ale institutiei
Mijloace si materiale cu care lucreaza	PC
Timpul de munca, programul de lucru	8 ore/ zi



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

	5 zile/ saptamana			
Conditii fizice de munca	Efort mediu			
Conditii materiale	Echipamente conform Normativelor in vigoare			
Riscuri implicate de post				
Mijloace de deplasare				
Efectuarea de ore suplimentare de lucru: la nevoie, in functie de perioadele de productie si control calitate produse. Orele suplimentare se efectueaza doar la convocarea sefului ierarhic superior, pe baza aprobarii scrise.				
G. Evaluare conform procedurii in vigoare				
H. Lista sarcinilor delegate*				
Functia care deleaga:				
Nr. crt	Atributia delegata	Competenta aferenta	Responsabilitatea asumata	Subordonatul delegat

*se completeaza numai de catre personalul de conducere si face parte integranta din fisa postului

I. Sanctiuni primite de angajat					
Nr crt	Motivul sanctiunii	Data	Sanctiunea primita	Rector	Observatii

NOTA: de exactitatea datelor trecute in fisa postului raspunde rectorul

Director departament /Şef compartiment	Salariat
	Prenume Nume
Data	Data
	Am luat la cunoştinţă
Semnătura	Semnătura