

**QUESTIONNAIRE WITH REGARDS TO THE ASSESSMENT WHETHER THE
ACQUIRED COMPETENCIES AND SKILLS MEET THE LABOUR MARKET NEEDS**
**CHESTIONAR PRIVIND EVALUAREA MODULUI N CARE COMPETENŢELE SI ABILITATILE DOBANDITE SATISFAC
NEVOILE PIETEI FORTEI DE MUNCA**

This questionnaire is part of the project FOODRINKS - QUALITY FOOD&DRINK EUROPEAN TRAINING PLAN, realized under LIFELONG LEARNING PROGRAMME, LEONARDO DA VINCI SECTORAL PROGRAMME, ACTION "PARTNERSHIPS".

Acest chestionar este parte a proiectului FOODRINKS – „Program european de training in domeniul calitatii alimentelor si a bauturilor”, realizat prin Programul sectorial de invatare continua, Leonardo da Vinci, actiunea "Parteneriate".

The project aims the development of a partners network of European organizations with a target the improvemen the quality of education and employability of students and trainees as technician/technologist in food&drink quality control and safety, improving the standard for acquiring professional qualification and the VET programmes.

Proiectul are ca scop dezvoltarea unei retele de parteneri europeni, avand ca obiective cresterea calitatii educatiei si a gradului de insertie profesionala a studentilor si a cursantilor pentru calificarea in meseria de tehnician/tehnolog (in controlul calitatii si a asigurarii sigurantei produselor alimentare), precum si îmbunătățirea standardelor care stau la baza calificarii lor profesionale si a programele de studiu in ramura educatiei tehnologice si vocationale.

The current questionnaire aims to identify the needs of new knowledge and skills that trainees need to learn in order to meet the requirements of the employers in the food&drink quality control and safety. For this purpose, we would like to know your opinionon this issue of common interest for all stake holders.

Chestionarul prezentat își propune să identifice nevoile de noi cunoștințe și competențe , de care formatorii au nevoie necesare in domeniul calitatii si sigurantei alimentelor, pe care absolventii trebuie să si le insuseasca, cu scopul de a satisface cerințele angajatorilor. În acest scop, am dori să cunoastem opinia dumneavoastră cu privire la aceste aspecte de interes comun pentru formatori, absolventi si angajator.

*We would very much appreciate you taking the time to complete and return this questionnaire by e-mail, before **28.06.2012**, to the following e-mail address:*

Apreciem foarte mult investitia de timp pentru finalizarea acestui chestionar pe care va rugam sa-l returnati, inainte de 28.06.2012, la una dintre urmatoarele adrese de e-mail: lbibire@ub.ro, lili@ub.ro, adrian_ghenadi@ub.ro.

Originalul (cu semnatura si ștampila), va rugam sa le trimiteti pe adresa :

Conf. Univ. Dr. Ing. Topliceanu Liliana, UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU, Facultatea de Inginerie, Str. Calea Mărășești, Nr. 157, Bacău, 600115, Tel. ++40-234-542411, tel./fax ++40-234-545753, www.ub.ro; e-mail: rector@ub.ro

COMPETENCES COMPETENTE

FOR PROFESSIONAL QUALIFICATION: Food Analysis Laboratory Technician (C.O.R. code 311926), Food Safety Auditor (C.O.R. code 325714), Food Safety Manager (C.O.R. code 325715)

PENTRU CALIFICAREA IN PROFESIA DE : Tehnician laborant analize produse alimentare (Cod C.O.R.: 311926), Auditor in domeniul sigurantei alimentare (Cod C.O.R.: 325714), Manager in domeniul sigurantei alimentare (Cod C.O.R.: 325715)

1. **Contact data**
1. **Date de contact**

Name Nume:

Organization Organizatia :

Company/Country Compania/Tara:

Postal address Adresa postala:

Tel:

Fax:

e-mail:

2. **Company general data**
2. **Date generale ale companiei**

Size of the company/employee Marimea societatii comerciale/numar de angajati:

Sector Sectorul:

3. *Activity and products*

3. Activitate si produse

Please, define briefly your main activity and your main products:

Va rugam sa definiti, pe scurt, domeniul dumneavoastra de activitate si principalele produse:

Activity/Main products:

Activitate/principalele produse:

4. Informatii despre echipa implicata in siguranta alimentelor

[illegible]

5. Bazat pe experienta organizatiei/institutiei/pozitiei dumneavoastra, va rugăm sa apreciati importanta urmatoarelor competente specifice:

[illegible]

[illegible]

<p>system of the critical control points in the implementation of the HACCP plan in food and beverages production</p> <p>5. Stabilirea punctelor critice de control si a sistemului de monitorizare al acestora în vederea aplicarii standardului HACCP în producția de alimente si băuturi</p>									
<p>6. Control the quality management procedures in food and beverages production</p> <p>6. Controlul procedurilor de management al calității în producția de alimente și băuturi</p>									
<p>7. Monitor the function of the control and measurement devices</p> <p>7. Monitorizarea functionarii a aparatelor de masura si control</p>									
<p>8. Perform control on the sample taking procedures</p>									

[illegible]

Traceability systems and procedures of crisis management process

11. Cunoașterea și aplicarea sistemelor de trasabilitate și proceduri ale procesului de management al crizelor

6. Based on the experience of your organization/institution/position do you considerate helpful to include, within the professional qualification standards in addition to the specific competences, other competences as following:

6. Bazat pe experienta organizatiei/institutiei/pozitiei dumneavoastra, considerati utila includerea, in cadrul standardelor de calificare profesionala, in plus fata de competentele specifice si a unor competente suplimentare, cum ar fi:

Competences Competente:	Yes Da	No Nu	Don't know Nu stiu
<i>Ability to work in a team</i> Capacitatea de a lucra in echipa			
<i>Coping skills to deal with a crisis situation</i> Capacitatea de face fata situatiilor critice			
<i>Communication skills</i> Abilitati de comunicare			
<i>Innovation</i> Capacitatea de inovare			
<i>Personality traits (coordination, observation, precision, accuracy and independence,</i>			

<i>responsibility, etc.)</i> Trasaturi de personalitate (de coordonare, de observatie, precizie, exactitate si independenta, responsabilitate, etc) <i>Other competencies that you consider important for those practicing the profession "Technician-technologist in quality of food and beverages"</i> Alte competențe pe care le considerati importante pentru cei care practica profesia de tehnician/tehnolog in asigurarea calitatii produselor alimentare si a bauturilor			
---	--	--	--

7. Please indicate the specific skills emerging that affect the quality of the work of people employed in manufacturing quality assurance and safety of food and drink:
7. Va rugam sa indicati competentele/abilitatile specifice, care odata aparute, influenteaza calitatea muncii angajatilor implicati in fabricatia, asigurarea calitatii si a sigurantei produselor alimentare si bauturilor:

SKILLS

Abilitati

Implementation of new technologies, new software or machines and equipment, including those for sustainable, ecological and energy efficient production:

Implementarea de noi tehnologii, software-uri sau de utilaje si echipamente, inclusiv a acelor care asigura dezvoltarea durabila, conditii ecologice si un consum energetic eficient:

Changes in the market and consumer's requirements (principles of healthy eating, impact of new ingredients / substances on the quality of food and beverages and on the human health):

Modificari ale cerintelor pietei si ale consumatorilor (principii privind alimentatia sanatoasa, impactul unor ingrediente/substante noi, cu influenta asupra calitatii alimentelor si bauturilor si asupra sanatatii umane):

Production of new products, including bio- and eco-products:

Productia de noi produse, inclusiv bio-si eco-produse:

Changes in work organization and organizational culture within the company:

Modificari in organizarea muncii si a culturii organizationale in cadrul companiei:

Implementation of new models and management systems:

Punerea în aplicare a noi modele si sisteme de management:

Implementation of new regulation, legal norms and quality standards, etc.:

Punerea in aplicare a unui nou cadru legislativ, norme legale si standarde de calitate, etc.:

Others:

Altele:

Note: Regarding question 7, it is not necessary for each subsection to indicate the need of new skills. You can restrain yourself by specifying at least two new skills that you believe are necessary to be acquired by the trainees or the persons practicing the profession.

Notă: In ceea ce priveste intrebarea 7, nu este necesar sa indicati, pentru fiecare subpunct, noi competente. Puteti sa va rezumati la specificarea a cel putin doua noi competente pe care credeti ca este necesar sa le aiba absolventii sau persoanele care exercita profesiile aflate in discutie.

Comments:

Comentarii:

Please add any other comment, recommendation or suggestion, that you consider interesting in relation with the improvement of the qualification of employees in food&drink quality control and safety sector.

Va rugam sa adaugati orice alt comentariu, recomandare sau sugestie, pe care le considerati necesare in legatura cu imbunatatirea calificarii angajatilor din domeniul controlului calitatii si securitatii alimentelor si bauturilor

References

Referinte bibliografice

1. ESCO StakeholderSurvey- FinalAnalysis -ESCO (2011) SEC 009 FINAL, DocumentDate: 25/01/2011
2. "New skillsfornewprofessionalintheEuropean Food Industry" - eTNA Project: LLL-2010-1-ES1-LEO05-21244;
3. Presentation "European training needs assessment. New skills for new professional in the European Food Industry";
4. Questionnaire for European companies, EVEN project

***On behalf of FooDrinks' project team, we would like to thank you for your willingness to participate in the survey !
The information and data will be used for the purposes of the project only and will not be shared or distributed without
your knowledge or used for other purposes.***

In numele echipei proiectului FooDrinks ", dorim să vă mulțumim pentru disponibilitatea dumneavoastră de a participa la sondaj.

Informațiile și datele vor fi folosite numai in scopul proiectului și nu vor fi partajate sau distribuite fără a vi se aduce la cunostinta, sau utilizate în alte scopuri.