

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava  
 Facultatea: Facultatea de Inginerie Alimentară  
 Program de studiu: **Ingineria Produselor Alimentare**  
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

### Grila competențelor - Ingineria Produselor Alimentare

Repartizarea pe discipline a creditelor acumulate în funcție de creditele alocate pentru fiecare dintre competențele atribuite.

Nr.crt.	Denumire disciplină	Denumire competențe									
		CP1	CP2	CP3	CP4	CP5	CP6	CT1	CT2	CT3	Total credite
1	ANALIZĂ MATEMATICĂ	4						1			5
2	FIZICĂ (1)	3							1		4
3	CHIMIE ANORGANICĂ	3						1	1		5
4	CHIMIE ANALITICĂ (1)	2	1					1	1		5
5	INFORMATICĂ APLICATĂ	1		1						1	3
6	ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI	1					2	1			4
7	ANALIZA DISCURSULUI							1		1	2
8	LIMBA ENGLEZĂ (1)	1								1	2
9	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (1)*							1			1*
10	ALGEBRĂ LINIARĂ, GEOMETRIE ANALITICĂ ȘI DIFERENȚIALĂ	3						1			4
11	TEORIA PROBABILITĂȚILOR ȘI STATISTICĂ MATEMATICĂ	2							1		3
12	FIZICĂ (2)	2							1		3
13	CHIMIE ORGANICĂ	2	1						1		4
14	CHIMIE ANALITICĂ (2)	2	1					1	1		5
15	GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR	1		1	1					1	4
16	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ			2			1	1			4
17	LIMBA ENGLEZĂ (2)	1							1	1	3
18	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (2)*							1			1*
19	CHIMIE FIZICĂ	2	1					1	1		5
20	BIOCHIMIE	2		2					1		5
21	MICROBIOLOGIE GENERALĂ	3		1				1			5

22	ANALIZA INSTRUMENTALĂ		3			1		1			5
23	ELEMENTE DE INGINERIE MECANICĂ	1	2						1		4
24	LIMBA ENGLEZĂ (3)									2	2
25	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT(3)*								1		1*
26	IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ			1		2		1			4
27	COLOIZI ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	1			1			1			3
28	CHIMIA ALIMENTELOR	2		2	1					1	6
29	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ	1		2				1			4
30	TEHNOLOGIA MORĂRITULUI		2			1			1		4
31	ELEMENTE DE INGINERIE ELECTRICĂ	2						1			3
32	LIMBA ENGLEZĂ (4)									2	2
33	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (4)*								1		1*
34	PRACTICĂ DE DOMENIU			1	1	1			1		4
35	TEHNOLOGIA VINULUI, OȚETULUI ȘI A BĂUTURILOR DISTILATE/ TEHNOLOGII SPECIALE DE PROCESARE		1	1			2				4
36	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	1	2					1			4
37	ANALIZĂ SENZORIALĂ	1			2				1		4
38	CLIMATIZĂRI ȘI INSTALAȚII DE FRIG		2	2							4
39	PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE	1		1		1		1			4
40	TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA CĂRNII (1)		2	1	1					1	5
41	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)		2		1			1			4
42	PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE	1	1	1			1		1		5
43	UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ		2	2							4
44	TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA CĂRNII (2)			1	1			1			3
45	PRACTICĂ DE SPECIALITATE					1	1		1	1	4
46	TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA LAPTELUI (1)/ TEHNOLOGIA ULEIULUI ȘI A MARGARINEI (1)	1	2					1			4
47	TEHNOLOGIA MALȚULUI ȘI A BERII (1)/ TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA PRODUSELOR FĂINOASE (1)	1	2					1	1		5
48	TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA LAPTELUI (2)/ TEHNOLOGIA ULEIULUI ȘI A MARGARINEI (2)		1	1	1				1		4
49	TEHNOLOGIA PANIFICAȚIEI/ TEHNOLOGIA PRODUSELOR ZAHAROASE	1	1					1			3
50	TEHNOLOGIA MALȚULUI ȘI A BERII (2)/ TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA PRODUSELOR FĂINOASE (2)			1	1				1		3
51	ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	1		2				1	1		5
52	BIOTEHNOLOGII SPECIALE (1)	1		1	1		1	1			5

53	TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR	1			1	1	2		1		6
54	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	2						1	1		4
55	MARKETING	1				2			1		4
56	BIOTEHNOLOGII SPECIALE (2)			1	1				1		3
57	GASTROTEHNIE ȘI CATERING			2							2
58	AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	1				2		1			4
59	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE	1		1					1		3
60	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)					2		1	1		4
61	MANAGEMENT					3		1			4
62	ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ			1	1	1	1				4
63	PRACTICĂ PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMĂ			1						1	2
64	CONTROLUL ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ/ SISTEME DE GESTIUNE A DATELOR		1	1			1	1			4
65	ETICA ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ/ TRADUCEREA TEXTELOR TEHNICE								1	1	2
66	PROIECTAREA PRODUSELOR NOI/ PRODUSE TRADIȚIONALE ȘI ECOLOGICE				2	1				1	4
67	Susținerea proiectului de diplomă							2	2	6	10
	<b>TOTAL</b>	<b>57</b>	<b>30</b>	<b>34</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>29 + 4</b>	<b>27 + 4</b>	<b>15 + 6</b>	<b>240 + 14</b>

Decan,	Director departament	Responsabil program de studii
Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN	Conf. univ. dr. ing. Ana LEAHU	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH – SERIȚAN

**Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare**  
**Programul de studiu: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**  
**Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență**  
**Durata studiilor: 4 ani**  
**Valabil începând cu anul I universitar: 2022-2023**

Competențe profesionale ale programului de studiu	Competențe transversale
C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme, pe baza principiilor normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.
C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară.	
C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.	CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică 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.
C4. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte.	
C5. Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing.	CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din 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.
C6. Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.	