

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava

Facultatea: Inginerie Alimentara

Program de studiu: Protectia Consumatorului si a mediului

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

### Grila competențelor

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	FIZICA (1)	3						1			4
3	CHIMIE ANORGANICA	2						1	1		4
4	CHIMIE ANALITICA (1)	2						1	1		4
5	INFORMATICĂ APLICATĂ	1		1						1	3
6	ATMOSFERA ȘI CALITATEA MEDIULUI	1					2	1			4
7	LIMBA ENGLEZĂ (1)	1								1	2
8	EDUCAȚIE FIZICA ȘI SPORT(1)							1			1*
9	ALGEBRĂ LINIARĂ, GEOMETRIE ANALITICĂ ȘI DIFERENȚIALĂ	3						1			4
10	TEORIA PROBABILITĂȚILOR ȘI STATISTICĂ MATEMATICĂ	2							1		3
11	FIZICA (2)	3							1		4

12	CHIMIE ORGANICĂ	2	1					1	1		5
13	CHIMIE ANALITICA (2)	2	1					1	1		5
14	GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR	1			1					1	3
15	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ			1			1	1			3
16	LIMBA ENGLEZĂ (2)	1							1	1	3
17	EDUCAȚIE FIZICA ȘI SPORT (2)							1			1*
18	CHIMIE FIZICĂ	1	1					1	1		4
19	BIOCHIMIE	2		1					1		4
20	MICROBIOLOGIE GENERALĂ	3		1				1			5
21	METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ		3			1		1			5
22	LIMBA ENGLEZĂ (3)									2	2
23	EDUCAȚIE FIZICA ȘI SPORT (3)								1		1*
24	ELEMENTE DE INGINERIE MECANICĂ	1	2						1		4
25	COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI	1						1			2
26	COLOIZI ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	2		1				1			4
27	CHIMIA ALIMENTELOR	1	1							1	3
28	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ	2		2				1			5
29	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)		2	2					1		5
30	ELEMENTE DE INGINERIE ELECTRICĂ	2						1			3

31	LIMBA ENGLEZĂ (4)									2	2
32	EDUCAȚIE FIZICA ȘI SPORT (4)								1		1*
33	PRACTICĂ DE DOMENIU			1	1	1			1		4
34	MODELAREA ȘI AUTOMATIZAREA PROCESELOR (1)/METODE DE CONTROL OPERATIV IN PROTECTIA CONSUMATORULUI (1)	1				2			1		4
35	MODELAREA ȘI AUTOMATIZAREA PROCESELOR (2)/METODE DE CONTROL OPERATIV IN PROTECTIA CONSUMATORULUI (2)	1				2			1		4
36	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	1	2					1			4
37	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	1	2	1				1			5
38	ANALIZA SENZORIALĂ	1		2	1				1		5
39	TEHNICI DE INVESTIGARE A FACTORILOR DE MEDIU		2				1	1			4
40	PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE	1		1		1		1			4
41	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)		2		1			1			4
42	UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ		2	1				1			4
43	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (3)		2	1				1			5
44	PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE		1	1			1		1		4
45	PRACTICĂ DE SPECIALITATE					1	1		1	1	4
46	AUDITUL MEDIULUI INSPECȚIA ȘI LEGISLAȚIA MEDIULUI				1	1	1	1			4
47	PROTECȚIA ȘI CONSERVAREA BIODIVERSITĂȚII MEDIULUI (1)/				2	1		1			4

	SIGURANȚA ȘI SECURITATE ALIMENTARĂ ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI (1)										
48	PROIECTAREA UNUI ALIMENT ECOINOVATIV PRODUSE TRADIȚIONALE ȘI ECOLOGICE			1	2	1			1		5
49	PROTECȚIA ȘI CONSERVAREA BIODIVERSITĂȚII MEDIULUI (2)/ SIGURANȚA ȘI SECURITATE ALIMENTARĂ ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI (2)				2	1		1			4
50	ADITIVI ȘI INGREDIENTE IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	1		2				1	1		5
51	LEGISLAȚIE IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	1							1	1	3
52	BIOTEHNOLOGII DE RECICLARE A PRODUSELOR REZIDUALE						2	1			3
53	MANAGEMENTUL CALITATII			2	2				1		5
54	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (4)		2	2				1	1		6
55	MARKETING	1				1			1		3
56	AUTENTIFICAREA ALIMENTELOR ȘI DECELAREA FALSIFICĂRIILOR					2		1			3
57	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE					2			1		3
58	AMBALAREA, ETICHETAREA SI DESIGNUL IN INDUSTRIA ALIMENTARA	1				2		1			4
59	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE	1		1					1		3
60	MANAGEMENT					2		1			3
61	PRAGMATICĂ ȘI COMUNICARE								1	1	2
62	AGENȚI POLUANȚI ȘI IMPACTUL LOR ASUPRA MEDIULUI ȘI CONSUMATORULUI	1			1			1			3
63	ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ			1	1	1	1				4

64	PRACTICA PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMĂ			1						1	2
65	METODOLOGIA STUDIILOR DE IMPACT (1) FACTORI DE PROTECȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)			1		2			1		4
66	ETICĂ ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ TRADUCEREA TEXTELOR TEHNICE									1	1
67	METODOLOGIA STUDIILOR DE IMPACT (2) FACTORI DE PROTECȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)			1		1			1		3
68	Sustinerea proiectului de diploma							2	2	6	10
69	<b>TOTAL</b>	<b>56</b>	<b>26</b>	<b>29</b>	<b>15</b>	<b>25</b>	<b>10</b>	<b>38</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>251</b>

Decan, Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN	Director departament Conf.univ.dr.ing. Ana LEAHU	Responsabil program de studii Sef lucrari dr.ing. Amelia BUCULEI
		

**Domeniul:** Ingineria Produselor Alimentare  
**Programul de studiu:** PROTECTIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI  
**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, siguranței alimentare și protecției mediului.	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 critica, rezolvarea de probleme etc, 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 și utilizarea conexiunilor logice cu alte domenii științifice fundamentale conexe în vederea controlului calității produselor alimentare și a calității mediului.	
C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit, a procesului de distribuție și de expertiză a produselor alimentare.	CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare 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;
C4. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței consumatorilor de produse alimentare și a mediului.	
C5. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorului și al mediului	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.	