

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava

Facultatea: Inginerie Alimentară

Program de studiu de licență: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Domeniul: Industrie Alimentară

Grila competențelor - Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, studii de licență

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.	<i>ANALIZĂ MATEMATICĂ</i>	4						1			5
2.	<i>FIZICĂ (1)</i>	3							1		4
3.	<i>CHIMIE ANORGANICA</i>	3						1	1		5
4.	<i>CHIMIE ANALITICA (1)</i>	2	1					1	1		5
5.	<i>ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI</i>	1					2	1			4
6.	<i>INFORMATICĂ APLICATĂ</i>	1		1						1	3
7.	<i>ANALIZA DISCURSULUI</i>							1		1	2
8.	<i>LIMBA ENGLEZĂ (1)</i>	1								1	2
9.	<i>EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT(1)*</i>							1			1*
10.	<i>ALGEBRĂ LINIARĂ, GEOMETRIE ANALITICĂ ȘI DIFERENȚIALĂ</i>	3						1			4
11.	<i>TEORIA PROBABILITĂȚILOR ȘI STATISTICĂ MATEMATICĂ</i>	2							1		3
12.	<i>FIZICĂ(2)</i>	2	1						1		4
13.	<i>CHIMIE ORGANICĂ</i>	2	1	1					1		5
14.	<i>CHIMIE ANALITICA (2)</i>	2	1					1	1		5
15.	<i>GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR</i>	1		1	1					1	4
16.	<i>POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ</i>			2				1			3

17	LIMBA ENGLEZĂ (2)	1							1	2
18	EDUCATIE FIZICA ȘI SPORT(2)*						1			1*
19	CHIMIE FIZICĂ (1)	2	1				1			4
20	BIOCHIMIE	2		2				1		5
21	MICROBIOLOGIE GENERALĂ	3		1			1			5
22	METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ		3				1			4
23	ELEMENTE DE INGINERIE MECANICĂ	1	2					1		4
24	LIMBA ENGLEZĂ (3)						1		2	3
25	EDUCATIE FIZICA ȘI SPORT (3)*							1		1*
26	CHIMIE FIZICĂ (2)			1		2	1			4
27	CHIMIA ALIMENTELOR	2		1	1				1	5
28	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ	2	2				1			5
29	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ		2	2			1			5
30	ELEMENTE DE INGINERIE ELECTRICĂ	1	2					1		4
31	LIMBA ENGLEZĂ (4)	1						1	1	3
32	EDUCATIE FIZICA ȘI SPORT(4)*						1			1*
33	PRACTICĂ DE DOMENIU			1	1	1		1		4
34	EPIDEMIOLOGIE ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ/IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ			1		2	1			5
35	OPERATII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	1	2				1			4
36	TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ (1)	2		1	1		1			5
37	ANALIZĂ SENZORIALĂ	2	2				1			5
38	CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR DE ORIGINE VEGETALĂ			2		1			1	4
39	PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE		1			2			1	4
40	OPERATII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	1	2				1			4
41	TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE	2		1	1				1	5

	ORIGINE ANIMALĂ (2)										
42	UTILAJE IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ		2	1						1	4
43	CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ			1		1				1	3
44	PRINCIPII SI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE	1			1			1			3
45	PRACTICĂ DE SPECIALITATE					1	1				4
46	METODE SPECTROSCOPICE DE ANALIZĂ A ALIMENTELOR /PROCESAREA MINIMĂ ATERMICĂ ȘI TERMICĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE		1			2				1	4
47	ALIMENTE FUNCȚIONALE/CONTROL FITOSANITAR		1	1		1		1			4
48	METODE ENZIMATICE ȘI IMUNOLOGICE DE ANALIZĂ/METODE CROMATOGRAFICE ȘI ELECTROFORETICE DE ANALIZA ALIMENTELOR		1			2		1			4
49	MERCEOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE/CONTAMINARE MINERALĂ ȘI RADIOACTIVĂ A PRODUSELOR AGROALIMENTARE			1			1		1		3
50	ADITIVI ȘI INGREDIENTE IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ/CONTAMINARE MINERALĂ ȘI RADIOACTIVĂ A PRODUSELOR AGROALIMENTARE			1		3		1		1	6
51	MANAGEMENTUL CALITĂȚII (1)			1		1	2	1			5
52	TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ	1		2		2				1	6
53	BIOTEHNOLOGII SPECIALE	1	2			1		1			5
54	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	2						1	1		4
55	MARKETING	1				2			1		4
56	AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	1				2		1			3
57	MANAGEMENTUL CALITĂȚII (2)				2		1	1			4

58	MANAGEMENT					2		1			3
59	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE	1		1					1		3
60	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)					2		1	1		4
61	ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ			1	1	1	1				4
62	PRACTICĂ PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMĂ			1						1	2
63	ETICA ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ/TRADUCEREA TEXTELOR TEHNICE								1	1	2
64	AUTENTIFICAREA ȘI FALSIFICAREA ALIMENTELOR/CONTROLUL SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR			2		2				1	5
65	Susținerea proiectului de diplomă							2	2	6	10
	TOTAL	58	30	31	10	31	10	35	21	26	250

Decan,
Prof.univ.dr.ing.Mircea Adrian OROIAN

Director departament
Conf.univ.dr.ing. Ana LEAHU

Responsabil program de studii
Sef lucr.dr.ing.Sorina ROPCIUC

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA 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 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.	
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 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 alimentare.	
C5. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.	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. Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.	