

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Program de studii universitare de **masterat: Controlul și expertiza produselor alimentare (MCEPA)**
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Grila competențelor - Controlul și expertiza produselor alimentare (masterat)

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.	Metode moderne de analiză instrumentală (1)		2	3	2						7
2.	Contaminați ai alimentelor	3	3	1							7
3.	Bazele cercetării și invenției						6				6
4.	Managementul calității totale		2	2	2						4
5.	Influența procesării asupra calității produselor alimentare		6								6
6.	Metode moderne de analiză instrumentală (2)	2					5				7
7.	Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari	3			2		1				7
8.	etică și integritate academică								1	1	2
9.	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor / Metode moderne de asigurare a stabilității produselor alimentare	3	3								6
10.	Reologia produselor alimentare / Evaluarea conformității produselor	4				4					8
11.	Management antreprenorial				1			1	1	2	5
12.	Modelarea matematică a experimentului	4					4				8
13.	Procese moderne în tehnologii alimentare / Biotehnologii alimentare		4		5						9
14.	Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi / Microbiologie industrială	4				4					8
15.	Practică profesională	6	6						4		16
16.	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	4			4						8
17.	Elaborare lucrare de disertație	4					2				6

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

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

Responsabil program de studii,
 Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Forma de învățământ: masterat, cu frecvență
Durata studiilor: 2 ani
Valabil începând cu anul universitar: 2021-2022

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Competențe profesionale ale programului de studiu	Competențe transversale
C1. Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.	CT1. Competențe sociale - dezvoltarea de abilități superioare de cercetare independentă și utilizare eficientă a informației, a datelor experimentale; - dezvoltarea capacității de a valorifica, în situații și contexte noi, cunoștințele teoretico-aplicative acumulate; - dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător.
C2. Realizarea controlului calității și siguranței alimentare.	
C3. Acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse și procese specifice industriei alimentare.	
C4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în domeniul ingineriei produselor alimentare.	CT2. Competențe comunicaționale: - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare); - formarea capacității de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ; - identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei; - promovarea spiritului de inițiativă, a dialogului, cooperării, atitudinii pozitive; - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic; - abilitatea de a lucra în echipă.
C5. Realizarea auditului calității.	
C6. Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare și a securității mediului.	CT3. Competențe manageriale: - dezvoltarea capacității de management al echipei și al riscului; - conducerea proceselor decizionale; - dezvoltarea capacității de a gestiona eficient resursele umane; - aplicarea principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente.