

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

Program de studii universitare de masterat: **Managementul securității mediului și siguranța alimentară**

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

**Grila competențelor - Managementul securității mediului și siguranța alimentară (MSMSA)**

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

Nr. crt.	Denumire disciplină	Denumire competențe									Total credite
		CP1	CP2	CP3	CP4	CP5	CP6	CT1	CT2	CT3	
1.	Metode moderne de analiză instrumentală (1)		2	3	2						7
2.	Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității					6					6
3.	Bazele cercetării și invenția						4				4
4.	Contaminanți ai alimentelor	3	3	1							7
5.	Sisteme integrate de protecție a plantelor		3	3							6
6.	Metode moderne de analiză instrumentală (2)	2					5				7
7.	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor	3	3	2							8
8.	Evaluarea ciclului de viață a produselor		2	2	2	1					7
9.	Legislația securității mediului					5					4
10.	Tehnici de documentare și comunicare științifică								1	1	2
11.	Etică și integritate academică								1	1	2
12.	Ingrediente funcționale	3			3		1				7
13.	Managementul calității totale		2	2	2						6
14.	Management antreprenorial				1			1	1	2	5
15.	Sisteme de monitorizare a mediului / Ape tehnologice și ape reziduale			6							6
16.	Deșeuri în industria alimentară / Metode moderne de decontaminare a mediului			6							6
17.	Practică profesională	6	6						4		16
18.	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	4			4						8
19.	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. Gheorghe GUTT

**Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava**  
**Facultatea de Inginerie Alimentară**  
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare  
Programul de studii: Managementul securității mediului și siguranța alimentară  
Forma de învățământ: masterat, cu frecvență  
Durata studiilor: 2 ani  
Valabil începând cu anul universitar: 2018-2019

Competențe profesionale ale programului de studiu	Competențe transversale
C1. Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare și a securității mediului	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 și a securității mediului	
C3. Identificarea alternativelor optime în vederea caracterizării ecologice corespunzătoare a factorilor de mediu și elaborarea de măsuri privind protejarea acestora.	
C4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în domeniul ingineriei produselor alimentare și a mediului.	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, 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.