

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

Program de studii de masterat: Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Grila competențelor - Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

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.	Utilaje și echipamente avansate în industria alimentară			3				2			5
3.	Bazele cercetării și invenției						6				6
4.	Contaminanți chimici ai alimentelor	3	3	1							7
5.	Igiena alimentației			5							5
6.	Efectele consumului și abuzului de substanțe toxice			7							7
7.	Contaminanți microbiologici ai alimentelor	3	3	1							7
8.	Statistică aplicată	3					3				6
9.	etică și integritate academică								1	1	2
10.	Reologia produselor alimentare / Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare	4				4					8
11.	Ingrediente funcționale	3			2		1				6
12.	Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității					6			1		7
13.	Tehnologii moderne de prelucrare a materiilor prime		2		2						4
14.	Metode moderne de conservare a produselor alimentare				3	2	1				6
15.	Tehnici de documentare și comunicare științifică								1	2	3
16.	Management antreprenorial				1			1	1	1	4
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. Sonia AMARIEI

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava**Facultatea de Inginerie Alimentară**

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii:

Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

Forma de învățământ: masterat, cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

Valabil începând cu anul universitar: 2021-2022

Competențe profesionale ale programului de studiu	Competențe transversale
C1. Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității produselor 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 produselor alimentare și asigurarea sănătății populației	
C3. Identificarea factorilor de risc asupra sănătății populației	
C4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management în domeniul igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației	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 igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației	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