

Misiunea, obiectivele, oportunitatea și specificitatea programului de studii universitare de licență Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Misiunea programului de studii universitare de licență Controlul și Expertiza Produselor Alimentare este de a asigura desfășurarea procesului de învățământ la nivelul cerințelor și exigențelor actuale pentru învățământul superior, creării condițiilor optime pentru pregătirea teoretică și practică, generală și de specialitate a studenților, formării de specialiști – **ingineri** în domeniul Ingineriei Produselor Alimentare, specializați în controlul și expertiza produselor alimentare.

Conform misiunii asumate, **obiectivele** programului de studii universitare de licență *Controlul și Expertiza Produselor Alimentare* din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară sunt:

- formarea și perfecționarea resurselor umane calificate în domeniul ingineriei produselor alimentare;
- formarea de specialiști cu o mare deschidere pentru activități de monitorizare a calității materiilor prime pentru a garanta calitatea corespunzătoare specificațiilor/siguranța produselor alimentare, conform normelor de calitate;
- fundamentarea teoretică și practică a cunoștințelor necesare pentru: studiul proceselor și procedeele în vederea valorificării competitive a resurselor alimentare;
- inter-raționalizarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare);
- studiul calității alimentelor în vederea asigurării securității alimentației;
- investigarea eco-sociologică a alimentației populației, determinarea factorilor de risc nutrițional și de intervenție în vederea orientării politicii alimentare;
- pregătirea specialistului în managementul total al calității, în controlul și expertiza alimentelor, controlul falsificărilor și realizarea unui bun impact cu mediul;
- obținerea unor abilități pedagogice prin modulul de pregătire specifică în acest domeniu.

Pentru atingerea scopurilor și obiectivelor academice stabilite, **Facultatea de Inginerie Alimentară** urmărește să asigure absolvenților programului de studii universitare de licență *Controlul și Expertiza Produselor Alimentare* următoarele competențe:

1. Competențe în conformitate cu misiunea didactică:

- dezvoltarea capacității de a valorifica bagajul de cunoștințe teoretico-aplicative acumulate;
- dezvoltarea capacității de expertizare a produselor alimentare,
- formarea capacității de a lucra în echipă (îndeosebi în sistem pluri și interdisciplinar);
- stimularea capacității de evaluare și autoevaluare;
- dezvoltarea capacității de comunicare și demonstrație;
- dezvoltarea capacității de a soluționa rapid și eficient probleme specifice;

- dezvoltarea capacității de elaborare a studiilor și rapoartelor de specialitate și de management a proceselor industriale;
- formarea de competențe în vederea întocmirii documentației de autorizare a laboratoarelor de specialitate și a unităților cu profil producție de alimente;
- capacitatea de a implementa sistemele de calitate standardizate europene sau naționale;
- dezvoltarea capacității de realizare de studii de prognoză și de evaluare a tendințelor care se manifestă la nivel internațional în domeniu, care să fie utilizate de agenții economici pentru elaborarea strategiilor proprii (de firmă), precum și a studiilor de fezabilitate sau a prognozelor pe termen mediu și lung;
- dezvoltarea capacității de a gestiona eficient resursele umane;
- formarea de abilități pedagogice prin modulul de pregătire psihopedagogică (facultativă) specifică acestui domeniu.

2. Competențe în domeniul cercetării științifice:

- formarea și dezvoltarea abilităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă a absolvenților în domeniul ingineriei produselor alimentare;
- dezvoltarea capacității de a implementa metode moderne de modelare, simulare și control în industria alimentară;
- dezvoltarea capacității de aplicare a tehnicilor de cercetare în industria alimentară;
- dezvoltarea abilităților de exploatare a mijloacelor de investigare în laborator;
- dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător;
- formarea capacității de a concepe proiecte și a le derula, să stimuleze inițiativa și spiritul antreprenorial;
- formarea de competențe în vederea acordării consultanței în direcția implementării programelor naționale și internaționale;
- dezvoltarea capacității de a participa la competițiile pentru obținerea granturilor de cercetare științifică din programele naționale;
- dezvoltarea capacității de a utiliza, potrivit necesităților, resursele financiare rezultate din activitatea de cercetare pe bază de contract;
- dezvoltarea capacității de a participa la activitățile organizațiilor științifice naționale și internaționale.

Domeniul de exercitare a profesiei absolvenților programul de studii universitare de licență **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare** este în concordanță cu misiunea instituției de învățământ superior și conține elemente de specificitate și oportunitate în concordanță cu cadrul național al calificărilor. Ocupațiile profesionale vizate de calificarea academică sunt: inginer în controlul calității produselor alimentare,

cercetător în controlul calității produselor alimentare, inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare, inginer proiectant produse alimentare.