

**Misiunea, obiectivele, oportunitatea și specificitatea
programului de studii universitare de licență
Ingineria Produselor Alimentare**

Misiunea principală a programului de studii universitare de licență **Ingineria produselor alimentare** este de a forma specialiști cu înaltă calificare în domeniul producției alimentare, respectiv de a asigura capacitatea societăților de profil de a avea o producție și un management care să le permită dezvoltarea în concordanță cu criteriile de performanță specifice și de a putea realiza produse alimentare la cele mai ridicate standarde, care să se încadreze în cerințele impuse, formării de specialiști – **ingineri** în domeniul Ingineriei Produselor Alimentare.

Conform misiunii asumate, **obiectivele** programului de studii universitare de licență **Ingineria 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;
- 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 **Ingineria Produselor Alimentare** următoarele competențe:

- proiectarea proceselor tehnologice din unitățile de producție cu profil de industrie alimentară;
- marketingul produselor alimentare;
- activitatea de cercetare în domeniul științei alimentelor; activitatea didactică din școlile profesionale și liceele de specialitate;
- 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 a gestiona eficient resursele umane;
- formarea de abilități pedagogice prin modulul de pregătire psiho-pedagogică (facultativă) specifică acestui domeniu;
- 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.

Ingineria Produselor Alimentare permite o orientare largă a absolvenților (producție, cercetare-proiectare, învățământ) și o pregătire de înaltă ținută științifică, astfel încât aceștia vor putea contribui prin activitatea viitoare la diversificarea și îmbunătățirea calității produselor alimentare prin inovare tehnologică, la creșterea calitatii vietii si structurarea stiintifica a sectorului alimentar. Absolvenții pot lucra în următoarele domenii: industria cărnii; industria laptelui; industria produselor fermentative (vin, bere, alcool); industria de morărit și panificație; ape minerale; protecția consumatorului; protecția mediului; Direcția Sanitar - Veterinară; Direcția de Sănătate Publică; Control vamal; Coordonarea distribuției produselor agroalimentare; Controlul calității alimentelor și alimentației; Cercetare și proiectare; învățământ preuniversitar sau universitar. Absolvenții acestei specializări vor putea activa, de asemenea, în domeniul managementului unităților producătoare de produse alimentare sau echipamente pentru industria alimentară, în fabricile ce prelucrează produse agroalimentare, în cercetare, învățământ sau servicii sau în alte domenii din sfera producției agroalimentare, ecologiei, calității produselor.