

## **Misiunea, obiectivele, oportunitatea și specificitatea programului de studii universitare de masterat Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

Programul de *studii universitare de masterat „Controlul și Expertiza Produselor Alimentare”* este un program deschis, european prin sistemul de credite transferabile, schimburi de studenți cu alte universități de prestigiu din Europa, discipline și programe analitice comparabile cu cele din Universității de prestigiu din Europa și Statele Unite ale Americii, fiind orientat spre conjunctura actuală a pieței europene, pentru a asigura cursanților dezvoltarea unor abilități practice care să le permită accesul ca specialiști pe piața forței de muncă din Uniunea Europeană, pe bază de egalitate cu tinerii din Europa. Misiunea programului de studii universitare de masterat “Controlul și Expertiza Produselor Alimentare” se încadrează în profilul și specializarea Facultății de Inginerie Alimentară din cadrul Universității “Ștefan cel Mare” din Suceava.

Programul de studii universitare de masterat “**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**” din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară are ca **misiune aprofundarea pregătirii specialistului** în specializarea *Controlul și expertiza produselor alimentare* din domeniul Științelor ingineresti - Ingineria Produselor Alimentare, prin asigurarea unei pregătiri de natură științifică, care să îmbine aspectele teoretice cu cele aplicative, astfel încât, prin intermediul acestei pregătiri să fie formate abilități profesionale, științifice și manageriale specifice, foarte utile pentru activitatea de cercetare științifică din domeniul ingineriei produselor alimentare, pentru continuarea pregătirii prin intermediul doctoratului și pentru ocuparea unor poziții de elită în domeniul instituțiilor și firmelor de profil, asigurând absolvenților o pregătire complexă, riguroasă și interdisciplinară.

Prin programul de studii masterale, Facultatea de Inginerie Alimentară oferă absolvenților de studii universitare cu diplomă de licență posibilitatea de a aprofunda laturi semnificative ale specializării și de a-și lărgi orizontul teoretico – științific și tehnic al profesiei cu noi cunoștințe. În concordanță cu misiunea specializării, Facultatea de Inginerie Alimentară își propune îmbunătățirea continuă a activităților de predare, cercetare și servicii pentru formarea de specialiști capabili să lucreze profesional conform standardelor din Uniunea Europeană.

În organizarea și desfășurarea studiilor de masterat, accentul principal se pune pe studiul individual, orientat și îndrumat de cadrele didactice, pe munca individuală sistematică, astfel încât să se asigure angajarea manifestă, deliberată și pe termen lung a fiecărui participant la studiile de master în direcția propriei dezvoltări profesionale, științifice și moral – cetățenești. În această perspectivă, masteratul devine cadrul adecvat pentru conștientizarea semnificației autoperfecționării și autodepășirii prin efort și studiu sistematic, precum și pentru asimilarea de noi metode, procedee și tehnici de cercetare științifică și de soluționare a problemelor.

Motivațiile au la bază procesul de învățământ și dezvoltarea abilităților tinerilor ce vor accede la acest program de studii.

**Obiectivele generale** ale programului de studii universitare de masterat “**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**” din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară sunt:

1. formarea și dezvoltarea de abilități superioare de cercetare independentă și utilizare eficientă a informației;
2. dezvoltarea capacității de a valorifica, în situații și contexte noi, bagajul de cunoștințe teoretico-aplicative acumulate;
3. formarea capacității de a lucra în echipă (îndeosebi în sistem pluri și interdisciplinar);
4. stimularea capacității de evaluare și autoevaluare;
5. formarea capacității de a concepe proiecte și a le derula, să stimuleze inițiativa și spiritul antreprenorial, preocuparea pentru obținerea calității și să cultive voința de a reuși;
6. dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător;
7. asigurarea absolvenților a unui nivel de cunoștințe și înțelegere, o competență înaltă, care să le permită integrarea cunoștințelor și mânuirea complexității, formularea argumentelor și comunicarea concluziilor atât unei audiențe de experți, cât și de non-experti;
8. dobândirea abilității de investigare științifică necesară pentru continuarea studiilor ulterioare sau cercetării într-un mod autonom și de sine stătător.

**Obiectivele specifice** ale programului de studii universitare de masterat “**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**” din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară sunt:

1. Formarea și perfecționarea resurselor umane calificate în domeniul ingineriei produselor alimentare și a managementului;
2. Formarea de specialiști cu o mare deschidere pentru activități de:
  - pregătire a alimentelor la nivel industrial și în unitățile de alimentație publică;
  - monitorizarea calității materiilor prime, a tehnologiei de pregătire, pentru a garanta calitatea corespunzătoare specificațiilor/siguranța produselor alimentare conform normelor de calitate;
3. Fundamentarea teoretică și practică a cunoștințelor necesare pentru:
  - studiul proceselor, procedurilor, în vederea valorificării competitive a resurselor agroalimentare;
  - studiul tehnicilor și sistemelor de creștere a calității și a siguranței produselor alimentare pe toate verigile lanțului de producere – depozitare – distribuție
  - studiul proceselor, echipamentelor, tehnologiilor și sistemelor de procesare și/sau depozitare a produselor agroalimentare;
  - studiul utilizării în producția alimentară a culturilor de microorganisme, enzime, biomase, aditivi alimentari, ingrediente și micronutrienți biodisponibili în condițiile asigurării securității alimentației și nutriției populației;
  - studiul calității alimentelor în vederea asigurării securității alimentației și nutriției populației;
  - diversificarea funcțională și comercială a produselor alimentare în condițiile satisfacerii cerințelor nutriționale și a comportamentului alimentar;
  - investigarea eco-sociologică a alimentației populației, determinarea factorilor de risc nutrițional și de intervenție în vederea orientării politicii alimentare;
  - studiul impactului aderării României la Uniunea Europeană și a introducerii politicilor agricole comune în gestiunea națională de produse agroalimentare;
  - studiul managementului agricol în sprijinul producției agroalimentare;
  - studiul metodelor de determinare a preferințelor consumatorilor, în vederea adaptării produselor agroalimentare la cerințele consumatorilor;
  - proiectarea costurilor, prețurilor de referință pentru filierele de produs materie primă din agricultură, procesare și comercializare.
4. stimularea interesului teoretic și practic pentru problemele noi, pe care le ridică astăzi cunoașterea științifică în domeniul specializării Știința și Ingineria Panificației, practica profesională, integrarea în Uniunea Europeană și să determine o implicare în cunoștință de cauză pentru rezolvarea acestor probleme;
5. realizarea de studii de prognoză și de evaluare a tendințelor ce 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.

Conform “Planului național strategic al României” pe perioada 2007 – 2013, direcțiile de dezvoltare a României sunt orientate spre: creșterea competitivității economice și dezvoltarea economiei bazate pe cunoaștere (prin îmbunătățirea performanțelor și a accesului pe piață a întreprinderilor românești, în special a IMM-urilor); protejarea calității mediului; dezvoltarea resurselor umane (prin accesul larg la educație și formare profesională, prin promovarea învățării pe tot parcursul vieții, prin asigurarea calității formelor de educație și formare profesională).

Absolvenții acestei specializări se vor putea angaja ca specialiști înalt specializați în controlul și expertiza produselor alimentare, în domeniul protecției consumatorului, cercetării și proiectării unităților din industria alimentară, în centrele de păstrare și preindustrializare a produselor agricole, ca și specialiști consultanți în implementarea programelor naționale și internaționale de industrie alimentară, în optimizarea calității produselor alimentare, activitatea lor fiind cerută de întreg lanțul alimentar de la producător la consumator. În egală măsură, absolvenții au posibilitatea de a urma cursuri de studii de doctorat.