



CONTROLUL ŞI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Domeniul fundamental: Ştiinţe inginereşti

Domeniul de licenţă: Ingineria Produselor Alimentare

Limba de predare: Română

Facultatea: Alimentaţie şi Turism

Durata studiilor / numărul de credite: 4 ani / 240 ECTS

Forma de învăţământ: Învăţământ cu frecvenţă

Coordonator program de studii: Prof. univ. dr. Angela MĂRCULESCU, angela.marculescu@unitbv.ro

Contact:

admitere-at@unitbv.ro

Competenţe şi abilităţi dobândite (cognitive, aplicative i de comunicare):

- Cunoaşterea şi utilizarea noţiunilor specifice ştiinţei alimentului şi siguranţei alimentare;
- Analiza şi proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;
- Implementarea şi monitorizarea sistemelor de management al calităţii şi siguranţei alimentare;
- Controlul şi expertiza produselor alimentare şi protecţia consumatorilor;
- Realizarea de activităţi de management şi marketing pe lanţul agro-alimentar.

Scurtă descriere a programului de studii:

Misiunea principală şi obiectivele programului de studii – Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare sunt reprezentate de:

- Formarea de specialişti cu înaltă calificare în domeniul controlului calităţii producţiei alimentare şi a siguranţei alimentului.
- Promovarea tinerilor specialiști în organizaţii de profil în scopul asigurării unei producţii şi unui management în concordanţă cu criteriile de performanţă specifice U.E.

Elementul de specificitate al programului constă în construirea unui sistem unitar la nivel naţional, european şi internaţional în domeniul formării specialiştilor care să implementeze şi să monitorizeze sisteme performante de calitate şi de siguranţă în domeniul alimentelor. Acest lucru rezidă din similitudinea disciplinelor studiate pentru această specializare în diverse universităţi din România, din Europa şi din lume.

Perspective după finalizarea studiilor: Inginerii specialişti din acest domeniu pot activa în următoarele direcţii profesionale: laboratoare de specialitate ale unităţilor de producţie sau ale organismelor de control; compartimente de controlul şi asigurarea calităţii din unităţile economice; organisme de certificare la nivel naţional, european şi internaţional; oficii judeţene de protecţia consumatorului; controlul vamal al produselor alimentare; controlul pieţelor; cercetare în domeniul calităţii şi certificării alimentelor; învăţământ universitar, postliceal şi liceal din domeniu; proiectare şi consultanţă de specialitate (avizări, autorizări, acreditări de unităţi de producţie, laboratoare sau produse).

