

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic
Program de conversie profesională
INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Forma de învățământ: cu frecvență
 Domeniul de licență pe care se fundamentează programul de studii: Inginerie Produselor alimentare
 Calificarea universitară pe care se fundamentează programul de studii: Inginerie Produselor Alimentare
 Cod RNCIS: L120150010

Aprobat în ședința de
 Senat din data:
 31.01.2013

Competențe vizate: **C2** Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară. **C3** Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit. **C4** Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte. **C5** Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing. **C6** Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului. **CT1** Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar. **CT2** Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/ rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum și gestionarea optimă a timpului. **CT3** Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

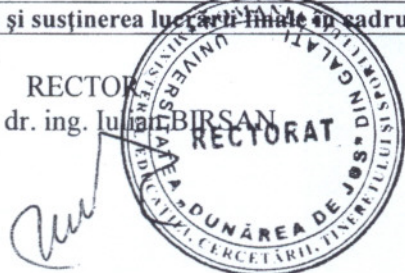
PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Valabil începând cu anul universitar 2012/2013

Nr. crt.	Denumire disciplină	număr total ore (nr. ore/săpt x nr. săpt)			Evaluări 0,33 h/cursant	Nr. credite
		curs	aplic.	Total ore		
	Semestrul I - 10h/săpt., 14 săptămâni	42	98	140		
1	Tehnologia cărnii și subproduselor	11	24	35	E	8
2	Tehnologia vinului	10	25	35	E	7
3	Tehnologia laptelui	10	25	35	E	8
4	Tehnologia panificației	11	24	35	E	7
	Semestrul II - 10h/săpt., 14 săptămâni	42	98	140		
1	Alimentație publică și alimentație în turism	11	24	35	E	8
2	Comportamentul consumatorului	11	24	35	E	7
3	Managementul calității și siguranței alimentelor	10	25	35	E	8
4	Falsificări ale produselor alimentare și identificarea lor	10	25	35	E	7
	Semestrul III - 10h/săpt., 14 săptămâni	40	100	140		
1	Cercetare de marketing	10	25	35	E	8
2	Management financiar și tehnici financiar-contabile	10	25	35	E	7
3	Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară	10	25	35	E	8
4	Legislație și protecția consumatorilor	10	25	35	E	7
	TOTAL GENERAL	124	296	420		

Denumire activitate	Nr. de ore	Număr de credite
Elaborarea și susținerea lucrării finale în cadrul examenului de absolvire	6 ore/ cursant.	4

RECTOR
 Prof. univ. dr. ing. Iulian BIRSAN



DIRECTOR DFCTT
 Sef lucr.dr.ing. Gelu GURGUIATU

COORDONATOR PROGRAM
 Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU