

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

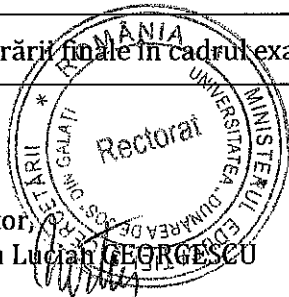
Competențe vizate: Cunoașterea științifică a problematicilor din industria alimentară; Conceperea conducerea și controlul proceselor specifice din industria alimentară; Proiectarea tehnologică a unităților de producție cu profil de industrie alimentară de capacități mici, mijlocii și mari; Dezvoltarea calităților și abilităților necesare desfășurării de activitate didactică în școlile profesionale și liceele de specialitate; Inițiativă în analiza și rezolvarea de probleme prin abilități de elaborare a unor planuri manageriale, analiza performanțelor, dezvoltarea și lansarea produselor alimentare; Conceperea, organizarea și conducerea proceselor de producție din fabrici de preparate de carne, produse lactate, vinificație și băuturi speciale, morărit, panificație, produse făinoase, conserve de legume și fructe, bere, spirt, drojdie, zahăr, uleiuri comestibile, produse zaharoase, amidon, glucoză; Proiectarea, realizarea și evaluarea unei strategii de marketing pentru produsele alimentare.

Plan de învățământ

valabil începând cu anul universitar: 2020/2021

Nr. crt.	Disciplina	Activități didactice		Nr. de credite	Forma de evaluare
		C	S		
	Semestrul I - 10h/săpt., 14 săptămâni	42	98	30	4E
1	Biochimie	11	24	8	E
2	Microbiologie	10	25	7	E
3	Principii de conservare a produselor alimentare	10	25	8	E
4	Utilaj în industria alimentară	11	24	7	E
	Semestrul II- 10h/săpt., 14 săptămâni	42	98	30	4E
5	Tehnologia cărnii și subproduselor	11	24	8	E
6	Tehnologia vinului	10	25	7	E
7	Tehnologia laptelui	10	25	8	E
8	Tehnologia panificației	11	24	7	E
	Semestrul III - 10h/săpt., 14 săptămâni	44	96	30	4E
9	Alimentație publică și alimentație în turism	11	24	8	E
10	Comportamentul consumatorului	11	24	7	E
11	Managementul calității și siguranței alimentelor	11	24	8	E
12	Falsificări ale produselor alimentare și identificarea lor	11	24	7	E
	Semestrul IV - 10h/săpt., 14 săptămâni	40	100	30	4E
13	Cercetare de marketing	10	25	8	E
14	Management financiar și tehnici financiar-contabile	10	25	7	E
15	Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară	10	25	8	E
16	Legislație și protecția consumatorilor	10	25	7	E
	TOTAL	168	392	120	16E
		560			

Denumire activitate	Nr. de ore	Nr. de credite
Elaborarea și susținerea lucrării finale în cadrul examenului de absolvire	0,33 ore/cursant	4



Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GORGESCU

Director D.F.C.T.T.
Conf. univ. dr. ing. Cristian MUNTENIȚĂ

Aprobat în ședința de Senat din data de 18.09.2020

Prof. univ. dr. ing. Camelia VIZIREANU