



UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCUREȘTI

**ACREDITATĂ PRIN LEGEA 480 / 2002, publicată în M.O. nr. 518 din
17.07.2002**

Str. Gârlei, nr. 81, sector 1, București, România,

Tel.+0040/21.490.61.29, Fax +0040/21.490.61.27

www.bioterra.ro

Facultatea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (C.E.P.A.)

OBIECTIVE GENERALE ȘI SPECIFICE PROGRAMULUI DE STUDII

Facultatea de „Controlul și Expertiza Produselor Alimentare” din cadrul Universității Bioterra București este acreditată conform H.G. nr 676/28.06.2007, publicată în M.O. nr. 481/18.07.2007, având programul de studii universitate de licență „Controlul și Expertiza Produselor Alimentare”, în domeniul de licență „Ingineria Produselor Alimentare”, durata de studii 4 ani, cursuri IF(*învățământ cu frecvență*) și 240 de credite.

Facultatea „Controlul și Expertiza Produselor Alimentare” își propune să pregătească specialiști cu o formare tehnico-științifică modernă și competitivă în domeniul ingineriei alimentare.

Misiunea facultății, didactică și de cercetare științifică este definită prin participarea la crearea și promovarea valorilor științei, tehnologiei și cercetării științifice și la integrarea acestora în circuitul regional, național și internațional.

Principalele obiective ale facultății „Controlul și Expertiza Produselor Alimentare” sunt:

A. Instruirea la nivel înalt a studenților atât în corelație cu normele actuale ale U.E., dar și cu cele naționale actuale și adaptarea la cerințele de progres sau în concordanță cu nevoile

sociale. Acest obiectiv trebuie să includă prin excelență valorificarea cunoștințelor științifice și practice pentru asigurarea calității produselor alimentare destinate consumului.

B. Învățământ interdisciplinar

Acest obiectiv se realizează permanent de către cadrele didactice prin actualizarea cursurilor și a îndrumătoarelor de lucrări practice cu caracter științific și didactic, incluzând cele mai moderne metode și practici utilizate.

Implementarea, dezvoltarea și organizarea activităților din industria alimentară impune o pregătire interdisciplinară a specialiștilor în domeniul controlului și expertizei produselor alimentare, domeniul tehnologic și cel managerial. În acest scop, programul de învățământ interdisciplinar, furnizează studenților cunoștințe teoretice și practice care acoperă un spectru larg de activități precum:

- biochimia și microbiologia alimentelor
- siguranța alimentelor
- controlul și expertiza produselor alimentare
- producerea materiilor prime de origine vegetală și animală utilizate în tehnologiile de procesare;
- utilizarea, întreținerea și exploatarea mașinilor și instalațiilor specifice domeniului;
- cunoștințe de management în industria alimentară;
- biotehnologii etc.

C. Creșterea ponderii învățării practice a studenților prin efectuarea unor stagii de practică în condiții reale de producție

Facultatea „*Controlul și Expertiza Produselor Alimentare*” din cadrul Universității Bioterra din București își propune studierea unor procese și procedee tehnologice moderne care să optimizeze obținerea de produse alimentare vegetale și animale precum și controlul și expertiza acestora în conformitate cu standardele naționale și ale U.E.

Responsabilul/Tutorele de practică este perceput ca persoană cu un rol esențial în bunul mers al programelor de formare practică. Acesta este responsabil atât de activitatea inițială de

planificare, cât și de desfășurare efectivă a stagiului prin monitorizarea atentă și constantă a practicantului, respectiv evaluarea finală a prestației sale și formularea de recomandări.

Este important ca studentul să fie sprijinit în a identifica încă de la început modul în care stagiul de practică este legat de obiectivele sale personale, de propria dezvoltare profesională și de activitatea curentă în domeniul de activitate care face obiectul stagiului.

Așadar, un stagiul de practică presupune, pe de-o parte, existența unor obiective din partea tutorelui de practică, iar pe de altă parte, presupune o serie de așteptări (formulate, sau nu, sub forma unor obiective concrete) din partea studentului practicant. Acesta este chiar unul dintre cele mai importante roluri în armonizarea cererii cu oferta, a așteptărilor cu realitatea, a obiectivelor ambelor părți implicate în mod direct.

Responsabilul/Tutorele de practică are rolul de a stabili respectivele obiective de învățare, dar și de a le susține și argumenta în fața studentului, pentru ca și acesta să perceapă relevanța lor pentru domeniul în cauză. Obiectivele de învățare stabilite pentru fiecare student în parte trebuie să fie:

- ⇒ Specifice;
- ⇒ Măsurabile;
- ⇒ Tangibile;
- ⇒ Relevante pentru student;
- ⇒ Încadrate într-un interval de timp anume.

Conținutul obiectivelor se referă la utilizarea anumitor programe sau proceduri sau la comportamentul, capacitatea de adaptare și de învățare a practicantului.

Rolul final al acestor obiective de învățare este măsurarea gradului de acoperire a planificării inițiale și evaluarea obiectivă a prestației studentului pe perioada programului de formare. În lipsa unor obiective măsurabile, evaluarea ar fi subiectivă.

D. Dotarea tehnico - materială cu aparatură modernă care să corespundă normelor tehnologice actuale

Achiziționarea de aparatură necesară unui proces de învățare de înaltă calitate care să permită controlul alimentelor atât prin contracte cu unități de producție, cât și cu laboratoare de control și analiză, reprezintă un obiectiv major.

Acest obiectiv este necesar instruirii studenților într-un paralelism cu activitatea practică în domeniul industriei alimentare și acoperirii pretențiilor consumatorilor. În acest context, studentul trebuie instruit pentru a cunoaște conținutul produselor alimentare, dar și efectele nocive ale unor alimente degradate utilizând aparatură și metode de analiză de ultimă generație.

De asemenea, constituie obiective prioritare extinderea spațiilor de învățământ și achiziționarea de aparatură, instrumentar didactic, materiale didactice, reactivi etc.

E. Implicarea unităților de producție în procesul de învățământ universitar

Constituie o prioritate, atragerea de agenți economici care să angajeze studenți ai Facultății de Controlul și Expertiza Produselor Alimentare încă din perioada instruirii pentru a desfășura activități practice planificate, începând din anul II și până la sfârșitul studiilor printr-un angajament încheiat între facultate și unitățile direct productive.

Facultatea de Controlul și Expertiza Produselor Alimentare urmează să contribuie pe termen scurt, mediu și lung la armonizarea planurilor de învățământ cu cerințele agenților economici și să furnizeze specialiști cu înaltă pregătire și spirit creativ novator care să facă față cerințelor dinamice ale pieței muncii.

Facultatea de Controlul și Expertiza Produselor Alimentare și-a propus încheierea de parteneriate cu agenți economici privati după exemplul european aplicat pentru instruirea studenților în condiții reale de producție.

F. Stimularea competenței și a competitivității cadrelor didactice și a echipei manageriale

Acest obiectiv se realizează prin:

- Stabilirea de atribuții și responsabilități distincte pentru fiecare membru al echipei manageriale;
- Acordarea de prime și bonificații salariale, sejururi gratuite la munte și la mare etc.;
- Decontarea cheltuielilor aferente participării la simpozioane și congrese cu caracter științific;
- Decontarea tipăririi celor mai relevante cursuri și îndrumătoare de lucrări practice.

Aprobat în Ședința Consiliului Facultății din 08.04.2024

DECAN,

Conf.univ. dr. MIHAILĂ Daniela Fănuța