



Master în domeniul Ingineria Produselor Alimentare

INGINERIA ȘI MANAGEMENTUL PROCESĂRII ȘI PĂSTRĂRII PRODUSELOR AGROALIMENTARE



Obiectivele programului de master

- cunoașterea aprofundată a principalelor dezvoltări teoretice, metodologice și practice necesare rezolvării problemelor din domeniul procesării și păstrării produselor agroalimentare; cunoașterea și aplicarea tehnicilor de măsurare, monitorizare și control;
- crearea condițiilor schimburilor universitare și racordarea acestora la preocupările de ultimă oră pe plan european și internațional, în domeniul procesării alimentelor, în corelație strânsă cu siguranța alimentelor pentru consumatori;
- atragerea agenților economici importanți și ai unităților de cercetare în domeniu, interesate de dezvoltarea domeniului și de elaborarea de noi tehnologii, dar și de ridicarea gradului de cunoaștere al absolvenților.

Planul de învățământ al programului se află la adresa: http://www.isb.pub.ro/planuri_inv.html

Tematica de admitere: <http://isb.pub.ro/admitere/2016/Master/Tematica>

Cui se adresează?

- Absolvenților facultății ISB (toate domeniile)
- Absolvenților cu diplome de licență în domeniile:
 - Ingineria Produselor Alimentare
 - Inginerie și managem. în agricultură și dezvoltare rurală
 - Echipamente pentru procese industriale
 - Exploatarea mașinilor și inst. pt. agricultură și ind. alim.

Taxa de înscriere 100 lei

OCUPAȚII POSIBILE ale absolvenților

- ✓ În unitățile de profil din domeniul industriei alimentare (morărit, panificație, prelucrarea cărnii, a produselor lactate, produselor vegetale, extractive, fermentative, obținerea aditivilor alimentari și altele), în implementarea și dezvoltarea managementului calității și siguranței alimentelor, al trasabilității produselor alimentare

Înscrieri (la secretariatul facultății):

- 03-12 Iulie 2017 între orele 9.00-15.00
 - 28 Aug.-13 Sept. 2017, orele 9.00-15.00
- 25 locuri (de la buget)

ADMITERE Departamentul Sisteme Biotehnice

13 – 14 iulie 2017
14 – 15 sept. 2017

Durata studiilor: 4 semestre (120 credite)