

Facultatea Ingineria Sistemelor Biotehnice (ISB)

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Domeniul de studiu: Ingineria Produselor Alimentare

Industria alimentara reprezintă un punct forte pentru economia României, fiind prezentă în toate regiunile țării printr-o varietate de firme procesatoare sau care asigură prelucrarea primară a produselor agricole, societăți care asigură proiectarea și comercializarea de instalații, echipamente și linii tehnologice pentru unitățile procesatoare de profil, sau prin firme care asigură distribuția produselor alimentare și activități de service tehnic.

Programul de studii este compatibil cu programe europene similare și răspunde în mare măsură nevoilor pieței forței de muncă, asigurând cunoștințele și dobândirea abilităților necesare în acest domeniu, pentru toate ramurile industriei de profil.



Lipsa de specialiști în domeniul industriei alimentare este una reală, acest aspect fiind susținut și de faptul că Uniunea Europeană plasează agricultura și industria alimentară pe locul al treilea în topul domeniilor strategice, astfel încât la absolvire angajarea în domeniu a absolvenților este garantată.

În fiecare an absolvenților anului III de studii li se asigură trei luni de practică de specialitate. Acesta este un demers apreciat atât de studenți, cât și de societățile comerciale de profil, fiind o oportunitate de cunoaștere reciprocă și o ocazie de angajare ulterioară a absolvenților la aceste societăți sau institute de cercetare.



Printre partenerii facultății noastre cu activitate în domeniul programului de studii, enumerăm: Academia de Științe Agricole și Silvicultură, Institutul Național de Mașini pentru Agricultură și Industrie Alimentară, ICA Research&Development, Institutul de Bioresurse Alimentare, Unilever, New Holland, SC Spicul SA, SC Zarea SA, SC Pepsi România, ROMPAN, Vel Pitar, United Romanian Breweries Bereprod (Tuborg Romania), Malteries Soufflet, Angst RO.

Facultatea Ingineria Sistemelor Biotehnice (ISB)

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Domeniul de studiu: Ingineria Produselor Alimentare

Absolvenții acestui program de studii vor deveni specialiști în domenii ale industriei alimentare precum sunt prelucrarea legumelor și fructelor, industria fermentativă (industria berii, vinului, spirtului și băuturilor alcoolice), industria extractivă (zahăr, ulei, amidon), industria laptelui și produselor lactate, industria cărnii, industria de morărit și panificație.



Domeniile în care absolvenții își vor putea desfășura activitatea în cadrul unităților de industrie alimentară acoperă atât producția propriu-zisă, cât și controlul și asigurarea calității. Cunoștințele dobândite sunt suplimentate cu aspecte de mare actualitate în industria alimentară, cum ar fi siguranța și securitatea alimentară. Noțiunile de inginerie sunt completate de elemente de chimie și biochimie alimentară, microbiologie și biotehnologii alimentare.

În plus față de companiile private producătoare din industria alimentară, cunoștințele acumulate vor putea permite absolvenților angajarea în cadrul unor reputeate instituții naționale, așa cum sunt Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor și structurile subordonate acesteia (oficiile județene și laboratoarele din subordine), Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și structurile teritoriale ale acesteia (Direcțiile Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor), atât în domeniul de inspecție, cât și în cel de laborator, dar și în cadrul unităților de învățământ universitar și preuniversitar sau în instituții de cercetare de stat sau laboratoare și centre private de cercetare.

Câteva exemple de cursuri cu care te vei întâlni pe parcursul celor patru ani de licență:

- ✓ Chimia alimentului;
- ✓ Operații unitare în industria alimentară;
- ✓ Principiile nutriției umane;
- ✓ Psihologia alimentației umane;
- ✓ Microbiologie specială;
- ✓ Principii și metode de conservare a produselor alimentare;
- ✓ Utilaje în industria alimentară;
- ✓ Proprietăți fizice ale produselor alimentare;
- ✓ Tehnologii și control în industria morăritului;
- ✓ Tehnologii și control în industria fermentativă;
- ✓ Tehnologii și control în industria extractivă;
- ✓ Tehnologii și control în industria cărnii;



Ocupații în care poți deveni specialist:

- Inginer în industria alimentară
- Inspector de specialitate inginer industria alimentară
- Consilier inginer industria alimentară
- Expert inginer industria alimentară
- Referent de specialitate inginer industria alimentară
- Inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare
- Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare

Intră pe site-ul facultății pentru a afla mai multe detalii despre aceasta specializare, la adresa:

<http://isb.pub.ro/ipa/>

Te-ai hotărât? Preînscrie-te acum pentru admitere: <http://admitere.pub.ro/Admitere/site/infogen>