

UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU
FACULTATEA DE INGINERIE
DEPARTAMENTUL DE INGINERIE CHIMICĂ ȘI ALIMENTARĂ (ICA)
CICLUL DE STUDII: MASTER
DOMENIUL: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
PROGRAMUL DE STUDII: ENOLOGIE, SOMELIERIE ȘI ECOTURISM
ANUL UNIVERSITAR: 2025-2026

REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Competențe profesionale

<ul style="list-style-type: none">- realizează operațiuni detaliate de prelucrarea alimentelor- analizeaza procese de productie în vederea îmbunatatirii- stabilește standarde pentru instalațiile de producție- monitorizează procesul fabricării vinului- analizează eșantioane din alimente și bauturi- controlează calitatea vinului- descrie aroma diferitelor vinuri- se ocupă cu învechirea băuturilor alcoolice în recipiente- asigura conformitatea produsului finit cu cerintele- asigura conformitatea cu legislatia în materie de securitate	<ul style="list-style-type: none">- evaluează impactul de mediu- răspunde de comercializarea vinurilor- analizează tendințele din industria alimentară și a băuturilor- opereaza aparate de cercetare stiintifica si de laborator- creeaza noi concepte- redacteaza lucrari stiintifice, academice si documentatie tehnica- interactioneaza profesional în mediile de cercetare si profesionale- planifică obiectivele pe termen mediu și lung- elaborează și evaluează destinații turistice
---	--

Competențe transversale

- solutioneaza probleme
- utilizeaza software de comunicare si colaborare
- demonstreaza spirit antreprenorial
- organizeaza informatii, obiecte si resurse

Nr. crt.	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII			Discipline care pot contribui la atingerea rezultatelor învățării
	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE	
1.	C1. Identifică, descrie, explică și interpretează concepte, principii, metode de bază și rezultate teoretice și experimentale din domeniul conservării patrimoniului natural și cultural, artei gastronomice în promovarea produselor vitivinicole.	<p>A1.1. Realizează sinteze documentare asupra conceptelor, principiilor și metodelor de bază din domeniul ingineriei produselor alimentare.</p> <p>A1.2. Efectuează cercetări științifice și planifică activități din domeniul viticulturii.</p> <p>A1.3. Elaborează modele matematice pentru descrierea fenomenelor și a proceselor ingineresti și de management.</p> <p>A1.4. Generează, realizează și dezvoltă idei ce simulează procese industriale cu aplicabilitate în inginerie, validând soluția obținută.</p>	<p>RA 1. Aplică valorile eticii și deontologiei profesiei de inginer.</p> <p>RA 2. Respectă raționamentul logic, evaluarea și autoevaluarea în activitățile de cercetare și dezvoltare.</p> <p>RA 3. Comunică eficient rezultatele activităților de cercetare-dezvoltare din domeniul ingineriei produselor alimentare.</p> <p>RA 4. Promovează cunoștințele dobândite pe tot parcursul vieții și le implementează folosind strategii de învățare adecvate.</p> <p>RA 5. Realizează și/sau planifică activități de proiectare în vederea obținerii produselor alimentare și băuturilor alcoolice noi.</p> <p>RA 6. Manageriază și monitorizează procesele tehnologice în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.</p> <p>RA 7. Respectă cerințe legislative, administrative și organizatorice în proiectarea și obținerea de noi produse alimentare și băuturi alcoolice.</p>	<p>Modelarea și simularea proceselor industriale</p> <p>Prelucrarea datelor experimentale</p> <p>Organizarea și planificarea activităților de cercetare-dezvoltare</p> <p>Valorificarea superioară a resurselor</p> <p>etică și integritate academică</p>
2.	C2. Identifică, elaborează, proiectează și implementează principii de bază în dezvoltarea enoturismului, somelieriei, produse alimentare, băuturi alcoolice și tehnologiilor competitive	<p>A2.1. Generează idei și soluții respectând standarde de calitate relevante în condiționarea, trasabilitatea și valorificarea produselor vinicole.</p> <p>A2.2. Utilizează aparatură de cercetare, echipamente și tehnici de analiză din industria produselor alimentare și industria băuturilor alcoolice.</p>	<p>RA 6. Manageriază și monitorizează procesele tehnologice în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.</p> <p>RA 7. Respectă cerințe legislative, administrative și organizatorice în proiectarea și obținerea de noi produse alimentare și băuturi alcoolice.</p>	<p>Bazele științifice și tendințe noi în oenologie</p> <p>Somelierie și strategii în eco și enoturism</p> <p>Metode avansate de analiză fizico-chimică și senzorială</p> <p>Metode moderne de stabilizare a produselor vinicole și păstrarea autenticității</p> <p>Inocuitatea produselor vitivinicole</p>

		<p>A2.3. Dezvoltă, monitorizează și aplică metode moderne în evaluarea și monitorizarea procesului fabricării vinului.</p> <p>A2.4. Simulează aplicabilitatea inteligenței artificiale în sistemele de producție a noilor tehnologii viti-vinicole.</p> <p>A2.5. Organizează și implementează activități de management și marketing în domeniul viti-vinicol și dezvoltării enoturismului prin valorificarea principiilor somelieriei și arta gastronomică în promovarea produselor viti-vinicole.</p> <p>A2.6. Supraveghează și stabilește proceduri privind analiza și identificarea metodelor de asigurarea calității produselor alimentare.</p>	<p>RA 8. Manifestă atitudine proactivă față de activitățile și proiectele în echipă prin asumarea responsabilităților în deciziile luate.</p> <p>RA 9. Evaluează și identifică folosirea sistemelor inteligente prin asumarea responsabilității în obținerea produsului final.</p> <p>RA 10. Evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare și a celor de digitalizare în tehnologii și tehnici din producție.</p> <p>RA11. Organizează activități de conservare a patrimoniului turistic prin realizarea de trasee enoturistice.</p> <p>RA12. Monitorizează și gestionează procesul de distribuție al produselor viti-vinicole relaționând cu părțile implicate.</p>	
3.	C3. Sumarizează concepte, identifică, explică, evaluează și elaborează tehnici și tehnologii din domeniul enoturismului și al produselor viti-vinicole.	<p>A3.1. Utilizează instrumente și tehnologii moderne în valorificarea, integrarea și monitorizarea proceselor din industria de vinificație.</p> <p>A3.2. Proiectează idei de afaceri în domeniul procesării alimentelor prin implementarea de tehnologii inteligente.</p>	<p>RA13. Inițiază și dezvoltă idei în domeniul procesării prin implementarea de noi abordări, metode și tehnologii.</p> <p>RA14. Implementează activități de management și marketing în domeniul viti-vinicol și cel al dezvoltării enoturismului durabil cu spirit de inițiativă prin valorificarea oportunităților.</p>	<p>Managementul proiectelor în enologie</p> <p>Biotehnologii în vinificație</p> <p>Business și comunicarea în enoturism</p> <p>Vinificație specială</p> <p>Enoturism. Bazele turismului rural</p> <p>Reziliență cibernetică</p>

		<p>A3.3. Utilizează echipamente și tehnici speciale pentru caracterizarea proceselor fizico-chimice din industria de vinificație.</p> <p>A3.4. Selectează metode informaționale cibernetice pentru rezolvarea proiectelor de complexitate medie care implică optimizarea valorificării subproduselor.</p> <p>A3.5. Organizează activitatea în laboratoarele de analiză conform legislației pentru certificarea conformității produsului finit.</p> <p>A3.6. Decelează falsificările produselor alimentare și cele de vinificație.</p> <p>A3.7. Gestionează și monitorizează aplicabilitatea standardelor în procesele de fabricație, îmbuteliere și comercializare a vinului.</p>	<p>RA15. Aplică principiile somelieriei și artei gastronomice în promovarea produselor viti-vinicole.</p>	
4.	<p>C4. Identifică, descrie, explică, crează, selectează și aplică tehnici, tehnologii, resurse și instrumente moderne de inginerie și IT adecvate pentru activitățile complexe de proiectare și cercetare în domeniul produselor alimentare și băuturilor alcoolice.</p>	<p>A4.1. Gestionează importanța economiei circulare și a principiilor și a metodelor de control în proiectarea de noi procese și produse viti-vinicole.</p> <p>A4.2. Identifică și elaborează studii și proiecte pentru rezolvarea problemelor specifice domeniului.</p> <p>A4.3. Descrie, explică și demonstrează abilități de</p>		<p>Activitate de proiectare/ cercetare / practică I</p> <p>Activitate de proiectare/ cercetare / practică II</p> <p>Activitate de proiectare / cercetare / practică III</p> <p>Activitate de proiectare / cercetare / practică IV</p> <p>Practică pentru elaborarea disertației</p> <p>Finalizarea disertației</p>

		management pentru gestionarea proiectelor în medii multidisciplinare.		
5.	C5. Identifică, explică, creează, selectează și aplică tehnici, resurse și instrumente moderne de inginerie în limba română și într-o limbă de circulație internațională.	A5.1. Elaborează, tehnoredactează și susține în limba română și într-o limbă de circulație internațională lucrări de specialitate și cercetare pe o temă actuală în domeniu, utilizând diverse surse și instrumente informaționale de ultimă generație.		Engleză de specialitate 1/ Franceză de specialitate 1 Engleză de specialitate 2/ Franceză de specialitate 2 Didactica domeniului și dezvoltării în didactica specialității (învățământ liceal și postliceal)
6.	C6. Descrie, identifică, explică, aplică principiile etice, asigură dezvoltarea armonioasă a resurselor umane și se angajează să respecte etica și responsabilitățile profesionale și normele practicii ingineresti	A6.1. Realizează studii și proiecte pentru rezolvarea unor probleme specifice domeniului ingineriei, cu evaluarea corectă a volumului de lucru, resurselor disponibile, timpului necesar de finalizare și a riscurilor, în condiții de aplicare a perfecționării profesionale.		Psihopedagogia adolescenților, tinerilor și adulților Proiectarea și managementul programelor educaționale Comunicare educațională/ Consiliere și orientare/Metodologia cercetării educaționale/Educație integrată Sociologia educației/ Managementul organizației școlare/ Politici educaționale/ Educație interculturală Practică pedagogică (în învățământul liceal, postliceal) Examen de absolvire nivelul II: Portofoliul didactic

DECAN,

Prof. univ. dr. ing.habil. Mirela PANAINTE-LEHĂDUȘ

DIRECTOR DEPARTAMENT,

Conf. univ. dr. ing. Vasilica Alisa ARUȘ

COORDONATOR PROGRAM,

Prof.univ.dr.ing.habil.Ileana-Denisa NISTOR