Universitatea “Alexandru Ioan Cuza” din Iasi
Facultatea de Chimie

Competenţele profesionale şi transversale ale absolvenţilor

programului de studii universitare de licenţă Chimie alimentară

Competenţe profesionale
1. Operarea cu noţiuni de structură şi reactivitate a compuşilor chimici, biochimici şi alimentari.
2. Determinarea compoziţiei, structurii şi proprietăţilor fizico-chimice a unor compuşi chimici, biochimici şi alimentari.
3. Efectuarea analizelor şi asigurarea controlului calităţii alimentelor prin metode şi tehnici specifice de determinare a nutrienţilor şi componentelor de bază dintr-un aliment.
4. Efectuarea analizelor şi asigurarea controlului calităţii alimentelor cu respectarea legislației specifice legată de contaminanți, reziduuri, radioactivitate, pesticide.
5. Abordarea interdisciplinară a unor teme din domeniile chimiei, biochimiei şi chimiei alimentare.
6. Urmărirea, adaptarea şi controlul proceselor chimice şi fizico-chimice în laboratoarele de analize a alimentelor
7. Aplicarea tehnologiilor chimice si biochimice în domeniul chimiei alimentare, cu respectarea normelor de securitate şi sănătate în muncă şi protecție a mediului.

Competenţe transversale
1. Realizarea sarcinilor profesionale în mod eficient şi responsabil cu respectarea legislaţiei şi deontologiei specifice domeniului sub asistenţă calificată.
2. Realizarea unor activităţi în echipă multidisciplinară utilizând abilităţi de comunicare interpersonală pentru îndeplinirea obiectivelor propuse.
3. Utilizarea eficientă a surselor informaţionale şi a resurselor de comunicare şi formare profesională asistată, atât în limba română, cât şi într-o limbă de circulaţie internaţională.