



## ECHIPAMENTE PENTRU PROCESE INDUSTRIALE

Domeniul fundamental: Ştiinţe Inginereşti

Domeniul de licenţă: Inginerie Mecanică

Limba de predare: Română

Facultatea: Alimentaţie şi Turism

Durata studiilor / numărul de credite: 4 ani / 240 ECTS

Forma de învăţământ: Învăţământ cu frecvenţă

Coordonator program de studii: Conf. univ. dr. ing. Cristina Maria CANJA, canja.c@unitbv.ro

Contact:

admitere-at@unitbv.ro

### Competenţe şi abilităţi dobândite:

- Cunoaşterea celor mai moderne tehnologii din domeniul industriei alimentare pentru întocmirea proiectelor tehnice pentru maşini şi instalaţii din industria alimentară;
- Modelarea şi simularea proceselor din industria alimentară;
- Cunoaşterea şi aplicarea măsurilor de creştere a calităţii produselor alimentare şi a sistemelor tehnice implicate în realizarea acestora; proiectarea de sistem şi exploatarea liniilor tehnologice de prelucrare a produselor agro-alimentare;
- Realizarea unor aplicaţii industriale de control a proceselor;
- Cunoaşterea şi utilizarea de software specific;
- Cunoaşterea şi aplicarea legislaţiei în domeniul industriei alimentare.

### Scurtă descriere a programului de studii:

*Echipamente pentru procese industriale*, este un program de studii ce formează ingineri specialişti pentru controlul proceselor şi optimizarea funcţionării liniilor tehnologice şi pentru proiectarea, fabricarea şi întreţinerea utilajelor şi echipamentelor specifice proceselor tehnologice din industria alimentară (activităţi de procesare a laptelui, cărnii, cerealelor, legumelor şi fructelor şi fabricarea pâinii, zahărului, berii uleiului, vinului şi băuturilor alcoolice şi nealcoolice). În acest context programul urmăreşte formarea unor specialişti complex pregătiţi, rapid integrabili în activităţile şi cerinţele pieţei româneşti şi ale Uniunii Europene, valorificarea superioară a produselor alimentare, modernizarea tehnologică, creşterea randamentului liniilor tehnologice şi a productivităţii muncii.

### Perspective după finalizarea studiilor:

Absolvenţii, ingineri licenţiaţi ai acestui program de studii pot activa în fabricile din industria alimentară, pentru susţinerea funcţionării optime a liniilor tehnologice de procesare din: morărit, panificaţie, industria zahărului, a produselor zaharoase, în industria conservelor de legume şi fructe, în industria cărnii şi a produselor din carne, în industria laptelui şi a produselor lactate, în industria berii, a vinului şi băuturilor alcoolice, în industria frigului ş.a.

