

# PROGRAMUL DE STUDII DE MASTER: TEHNICI MODERNE DE GASTROTEHNIE ȘI CATERING (T.M.G.C.)



**Titlul obținut:** *Master în Ingineria Produselor Alimentare*  
**Denumire calificare:** *Tehnici moderne de gastrotehnice și catering*

**Domeniu fundamental:** *Științe ingineresti*  
**Nivel de studiu:** *Master*

**Numărul total de credite:** 120      **Număr locuri bugetate:** 15  
**Durată de studiu:** 2 ani      **Număr locuri cu taxă:** 13

## Cadru legal:

Misiunea principală a programului de master **TEHNICI MODERNE DE GASTROTEHNIE ȘI CATERING (TMGC)** este de a forma specialiști în domeniul Ingineria produselor alimentare, având capacitatea de particularizare a noțiunilor privind caracteristicile senzoriale și nutriționale ale alimentelor și ale dietelor personalizate, precum și a celor mai potrivite tehnici gastronomice, în scopul asigurării securității și siguranței alimentare, precum și a îmbunătățirii comportamentului alimentar. Programul de master este acreditat (Hotărârea Consiliului ARACIS din data de 27.02.2020) și cuprins în lista domeniilor și specializărilor pentru studiile universitare de masterat apărută în Nomenclatorul domeniilor de studii universitare (M.O. nr. 372bis/08.05.2020). Oferta educațională a programului de master cuprinde locuri bugetate și cu taxă pentru Învățământul cu Frecvență.

## Competențe profesionale:

- Capacitatea de a optimiza principalii parametri tehnologici care influențează proprietățile fizico-chimice ale unui produs alimentar și implicit tehnicile gastronomice utilizate;
- demonstrarea unei abilități de a selecta cea mai potrivită tehnică gastronomică;
- capacitatea de a realiza organizarea de evenimente;
- cunoașterea principiilor de funcționare a aparaturii de laborator utilizate în gastrotehnice;
- capacitatea de implementare a unei afaceri în domeniul gastronomiei și cateringului.

## Ocupații posibile conform Clasificării Ocupațiilor din România (COR):

- Director de departament alimentație
- Director de departament catering
- Director dezvoltare afacere în domeniul agroalimentar
- Expert inginer industria alimentară
- Director restaurant
- Conducător întreprindere mică - patron (giran) în activitatea hotelieră și restaurant
- Maestru în arta culinară
- Director cofetărie, patiserie



300645 Timișoara, Calea  
Aradului 119, Timiș, Romania



[secretariatfia@usab-tm.ro](mailto:secretariatfia@usab-tm.ro)



0256/277004



<https://tpa.usab-tm.ro>



<https://facebook.com/fia.timisoara>



[Facultatea de Inginerie Alimentară](#)