



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

Domeniul Fundamental: Științe inginerești
Domeniul de licență: Ingineria produselor alimentare
Programul de studiu: Controlul și expertiza produselor alimentare
Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
Durata – ani (credite): 4 (240)

**Senat,
Prof. dr. Dumitru DRĂGOTOIU**

**Rector,
Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2023/2024

pentru perioada 2023-2027

**Decan,
Prof. dr. Gheorghe Emil MĂRGINEAN**

**Responsabil program de studiu,
Conf. dr. Daniela IANIȚCHI**

MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU DE LICENȚĂ CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE este de a forma specialiști cu înaltă calificare în domeniul controlului producției alimentare, atât de natură vegetală, cât și animală, în vederea respectării calității produselor alimentare, precum și a siguranței alimentare, pentru prevenirea îmbolnăvirii omului. De asemenea, absolvenții programului își aduc o contribuție importantă în dezvoltarea instituțiilor de profil în concordanță cu criteriile de performanță și calitate ale produselor alimentare impuse de către U.E.

I. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Obiective generale

Programul de studiu **CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE** are ca obiective generale pregătirea noilor specialiști pentru controlul și expertiza produselor alimentare și optimizarea calității produselor alimentare.

Obiective specifice

Principalele obiective specifice ale programului de studiu de **CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE** sunt următoarele:

- identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;
- supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;
- monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;
- realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor;
- realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.

II. Competențe dobândite de absolvenți la finalizarea studiilor

Competențe generale

- Pregătire generală de inginer;
- Pregătire generală în domeniul tehnologiilor alimentare, exploatarea proceselor și utilajelor specifice industriei alimentare;
- Aplicarea tehnicilor moderne pentru controlul fabricației și calității produselor alimentare;
- Identificarea problemelor de mediu ale industriei alimentare ;

- Utilizarea de principii de dezvoltare durabilă pentru unitățile agricole și din industria alimentară;
- Utilizarea conceptelor de baza din management și marketing pentru industria alimentară.

Abilități cognitive specifice

- Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice din industria alimentară,
- Identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții;
- Aplicarea principiilor și metodelor de bază din domeniu pentru soluționarea problemelor legate de implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;
- Evaluarea, conform standardelor existente, a performanțelor tehnologiilor prin intermediul sistemelor de monitorizare din industria alimentară;
- Evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;
- Aplicarea regulilor de protecție și securitate a clienților, de igienă și de siguranța alimentară;
- Proiectarea de sisteme de management al calității și siguranței alimentare, pe baza principiilor și metodelor consacrate din domeniu;
- Proiectarea, conducerea și îmbunătățirea continuă a operațiilor tehnologice din industria alimentară în concordanță cu cerințele specifice cadrului legislativ actual privind protecția mediului;
- Implementarea cerințelor specifice standardelor de tipul ISO.

Competențe de profesionale

- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;
- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;
- Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;
- Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;
- Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;
- Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.

Competențe de transversale

- Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar;
- Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empaticice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului;
- Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.
- Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție - cercetare - dezvoltare și de management aplicat;
- Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare - dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

III. Finalizarea programului de studiu

Ocupații posibile (ANC)

- 215201. Inginer în industria alimentară
- 215204. Consilier inginer industria alimentară
- 215205. Expert inginer industria alimentară
- 215206. Inspector de specialitate inginer industria alimentară
- 215207. Referent de specialitate inginer industria alimentară
- 233201. Profesor în învățământul gimnazial
- 241401. Analist cumpărări/consultant furnizori
- 241937. Expert de accesare fonduri structurale și de coeziune europene
- 242303. Auditor în domeniul calității
- 242307. Analist de calitate
- 242320. Auditor în domeniul siguranței alimentare
- 252204. Cercetător în controlul calității produselor alimentare
- 252205. Inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare
- 252206. Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: I

Se aprobă,
 RECTOR,
 Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 Anul universitar 2023-2024

Nr. crt.	Disciplina	Cod	Semestrul 1							Semestrul 2						Total ore		Total credite	
			14 săptămâni				SI	FE	CR	14 săptămâni				SI	FE	CR	D		SI
			C	S	L	P				C	S	L	P						
Discipline obligatorii																			
1	Matematici speciale*	CEPA01F1.0	2	2	-	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
2	Teoria probabilităților și statistică matematică*	CEPA02F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	19	E	3	56	19	3
3	Fizică*	CEPA03F1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
4	Informatică aplicată *	CEPA04F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3
5	Grafică asistată de calculator*	CEPA05F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3
6	Ecologie și protecția mediului**	CEPA06D1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
7	Chimie organică*	CEPA07F1.2	2	-	2	-	44	E	4	2	-	2	-	44	E	4	112	88	8
8	Biochimie I***	CEPA08D0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	33	E	3	42	33	3
9	Elemente de inginerie mecanică***	CEPA09D1.0	1	-	2	-	58	C	4	-	-	-	-	-	-	-	42	58	4
10	Chimie fizică și coloidală***	CEPA10F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	30	E	4	56	44	4
11	Chimie anorganică și analitică***	CEPA11F1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
12	Limbi străine	CEPA12C1.2	-	2	-	-	47	C	3	-	2	-	-	47	C	3	56	94	6
13	Educație fizică și sport	CEPA13C1.2	-	-	2	-	47	C	3	-	-	2	-	47	C	3	56	94	6
Total			11	4	13	-	358	5E/3C	30	12	4	12	-	258	4E/4C	26	784	616	56
14	Practică de domeniu	CEPA14D0.2	4 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	120	-	4
Total			11	4	12	-	358	5E/3C	30	12	4	11	-	258	4E/5C	30	756	644	60
Discipline facultative																			
15	Economie generală	CEPA15C1.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
16	Comunicare	CEPA16C0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	33	C	3	42	33	3
Total discipline facultative			2	-	2	-	44	1C	4	2	-	1	-	33	1C	3	98	77	7
Total an studiu			13	4	14	-	402	5E/4C	34	14	4	12	-	291	4E/6C	33	854	721	67

Legendă: C-nr. ore curs; S-nr. ore seminar; L-nr. ore lucrări practice; P-nr. ore proiect; CR-credite; FE-forma de evaluare; E-examen, C-colocviu; D-ore activități didactice; SI-ore studiu individual;

Cod disciplină: X-abrevierea specializării/nr. ordine disciplină/categoria formativă a disciplinei: F-fundamentală, D-în domeniu, S-de specialitate, C-complementară.

* Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul I); Științe gastronomice (anul I); ** Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul I); Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul I); Zootehnie (anul I); ***Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul I);

DECAN,
 Prof. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: II

Se aprobă,
 RECTOR,
 Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 Anul universitar 2024-2025

Nr. crt.	Disciplina	Cod	Semestrul 3							Semestrul 4							Total ore		Total credite	
			14 săptămâni				SI	FE	CR	14 săptămâni				SI	FE	CR	D	SI		
			C	S	L	P				C	S	L	P							
Discipline obligatorii																				
1	Utilaje în industria alimentară	CEPA01D3.4	2	-	2	-	69	E	5	1	-	2	-	58	E	4	98	127	9	
2	Operații unitare în industria alimentară*	CEPA02D3.4	2	-	2	-	69	E	5	1	-	2	-	58	E	4	98	127	9	
3	Chimia alimentelor**	CEPA03D3.0	2	-	2	-	69	E	5	-	-	-	-	-	-	-	56	69	5	
4	Microbiologie generală**	CEPA04D3.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
5	Microbiologia specială***	CEPA05S0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	E	3	56	19	3	
6	Tehnologii generale în industria alimentară*	CEPA06D0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	E	4	56	44	4	
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare*	CEPA07D3.4	2	-	1	-	58	E	4	2	-	2	-	44	E	4	98	102	8	
8	Biochimie II****	CEPA08D3.0	2	-	1	-	33	E	3	-	-	-	-	-	-	-	42	33	3	
9	Biotehnologii speciale	CEPA09S0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	19	C	3	56	19	3	
10	Discipline opționale		2	2	-	-	44	C	4	2	2	-	-	44	C	4	112	88	8	
11	Practică de domeniu	CEPA11D0.4	4 săptămâni x 30 ore/săptămână													C	4	120	-	4
Total			14	2	10	-	386	6E/1C	30	12	4	10	-	286	5E/3C	30	828	672	60	
DISCIPLINE OPȚIONALE																				
10.1	a.Comportamentul consumatorului***	CEPA10.1aD3.0	2	2	-	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
	b.Politici și strategii globale de securitate alimentară*****	CEPA10.1bD3.0																		
10.2	a.Legislație în industria alimentară*****	CEPAM10.2aD0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	44	C	4	56	44	4	
	b.Elemente de inginerie electrică*****	CEPA10.2bD0.4																		
Discipline facultative																				
12	Limbi străine**	CEPA12C3.4	-	2	-	-	22	C	2	-	2	-	-	22	C	2	56	44	4	
13	Educație fizică și sport**	CEPA13C3.4	-	-	2	-	22	C	2	-	-	2	-	22	C	2	56	44	4	
14	Metode enzimatică și imunologice de analiză	CEPA14S3.0	2	-	2	-	19	C	3	-	-	-	-	-	-	-	56	19	3	
15	Metode cromatografice și	CEPA15S0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3	

	electroforetice de analiza alimentelor																		
Total discipline facultative		2	2	4	-	63	3C	7	2	2	4	-	63	3C	7	224	126	14	
Total an studiu		16	4	15	-	449	5E/5C	37	14	6	14	-	349	5E/6C	37	1052	798	74	

Legendă: C-nr. ore curs; S-nr. ore seminar; L-nr. ore lucrări practice; P-nr. ore proiect; CR-credite; FE-forma de evaluare; E-examen, C-colocviu; D-ore activități didactice; SI-ore studiu individual;

Cod disciplină: X-abrevierea specializării/nr. ordine disciplină/categoria formativă a disciplinei; F-fundamentală, D-în domeniu, S-de specialitate, C-complementară, DO-opțiunea universității/1-8-semestrul.

* Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II), Protecția consumatorului și a mediului (Anul II); ** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II), Protecția consumatorului și a mediului (anul II); *** Trunchi comun cu programele de studii: Științe gastronomice (anul II); **** Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (Anul II); ***** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III), Protecția consumatorului și a mediului (Anul II);***** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul I), Protecția consumatorului și a mediului (Anul II);

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: III

Se aprobă,
 RECTOR,

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul universitar 2025-2026

Nr. crt.	Disciplina	Cod	Semestrul 5							Semestrul 6							Total ore		Total credite	
			14 săptămâni				SI	FE	CR	14 săptămâni				SI	FE	CR	D	SI		
			C	S	L	P				C	S	L	P							
Discipline obligatorii																				
1	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală*	CEPA01S5.6	2	-	2	-	69	E	5	2	-	2	1	30	E	4	126	99	9	
2	Tehnologia produselor alimentare de origine animală*	CEPA02S5.6	2	-	2	-	69	E	5	2	-	2	1	30	E	4	126	99	9	
3	Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	CEPA03S5.0	2	-	2	1	30	E	4	-	-	-	-	-	-	-	70	30	4	
4	Aditivi și ingrediente în industria alimentară**	CEPA04D5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
5	Gastrotehnice și catering	CEPA05S5.0	1	-	2	-	58	E	4	-	-	-	-	-	-	-	42	58	4	
6	Inocuitatea produselor alimentare *	CEPA06D0.6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	58	C	4	42	58	4	
7	Autentificarea și falsificarea alimentelor*	CEPA07S0.6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	47	C	3	28	47	3	
8	Principiile nutriției umane***	CEPA08D5.6	2	-	2	-	44	E	4	2	-	2	-	44	E	4	112	88	8	
9	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	CEPA09S0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	E	3	56	19	3	
10	Discipline opționale		2	-	2	-	44	C	4	2	-	2	-	44	C	4	112	88	8	
11	Practică de specialitate	CEPA11S0.6	4 săptămâni x 30 ore/săptămână													C	4	120	-	4
Total			13	-	14	1	358	5E/2C	30	12	-	13	2	272	4E/4C	30	870	630	60	
Discipline opționale																				
10.1	a.Proiectarea produselor noi	CEPA10.1aS5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
	b.Alimente funcționale****	CEPA10.1bS5.0																		
10.2	a. Protecția mediului*	CEPA10.2aC0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4	
	B.Etică și integritate academică*	CEPA10.2bC0.6																		
Discipline facultative																				
12	Metode spectroscopice de analiză a alimentelor	CEPA12S5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	

13	Metode și tehnici de analiză instrumentală*	CEPA13S0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4
Total discipline facultative			2	-	2	-	44	1C	4	2	-	2	-	44	1C	4	112	88	8
Total an studiu			15	-	16	1	402	5E/3C	34	14	-	15	2	316	4E/5C	34	982	718	68

Legendă: C–nr. ore curs; S–nr. ore seminar; L–nr. ore lucrări practice; P–nr. ore proiect; CR–credite; FE–forma de evaluare; E–examen, C–colocviu; D–ore activități didactice; SI–ore studiu individual;

Cod disciplină: X–abrevierea specializării/nr. ordine disciplină/categoria formativă a disciplinei; F–fundamentală, D–în domeniu, S–de specialitate, C–complementară, DO–opțiunea universității/1–8–semestrul.

* Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (Anul III); ** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III), Protecția consumatorului și a mediului (anul III);*** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Protecția consumatorului și a mediului (Anul III);**** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III)

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: IV

Se aprobă,
RECTOR,

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul universitar 2026-2027

Nr. crt.	Disciplina	Cod	Semestrul 7							Semestrul 8							Total ore		Total credite	
			14 săptămâni				SI	FE	CR	14 săptămâni				SI	FE	CR	D	SI		
			C	S	L	P				C	S	L	P							
Discipline obligatorii																				
1	Controlul calității produselor de origine vegetală	CEPA01S7.8	2	-	2	-	69	E	5	2	-	1	-	33	E	3	98	102	8	
2	Merceologia produselor alimentare*	CEPA 02S7.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
3	Controlul calității produselor de origine animală	CEPA 03S7.8	2	-	2	-	69	E	5	2	-	2	-	44	E	4	112	113	9	
4	Ambalarea etichetarea și designul în industria alimentară**	CEPA 04S7.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
5	Igiena societăților din industria alimentară**	CEPA 05S7.0	2	-	1	-	33	C	3	-	-	-	-	-	-	-	42	33	3	
6	Management***	CEPA 06D7.8	2	2	-	-	69	E	5	2	2	-	1	55	E	5	126	124	10	
7	Marketing***	CEPA 07D0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	33	C	3	42	33	3	
8	Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor	CEPA 08S0.8	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	33	C	3	42	33	3	
9	Discipline opționale		2	-	2	-	44	C	4	2	-	2	-	44	C	4	112	88	8	
10	Practică pentru proiectul de diplomă	CEPA 10S0.8	2 săptămâni x 30 ore/săptămână													C	4	60	-	4
11	Elaborarea proiectului de diplomă	CEPA 11S0.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	44	P	4	56	44	4	
Total			14	2	11	-	372	5E/2C	30	11	3	7	5	286	3E/4C/1P	30	742	658	60	
Discipline opționale																				
9.1	a.Managementul calității*	CEPA9.1aS7.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
	b.Analiza produselor agroalimentare*	CEPA9.1bS7.0																		
9.2	a.Controlul statistic al alimentelor	CEPA9.2aS0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	52	C	4	56	44	4	
	b.Control fitosanitar	CEPA9.2bS0.8																		

Discipline facultative																			
12	Epidemiologie și sănătate publică	PCM12S7.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
13	Sisteme de gestiunea datelor	PCM13S0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	52	C	4	56	44	4
Total discipline facultative			2	-	2	-	44	1C	4	2	-	2	-	52	1C	4	112	88	8
	Susținerea proiectului de diplomă		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	10
Total an studiu			16	-	15	-	416	5E/3C	34	13	-	12	5	338	3E/5C/1P	44	854	746	78

Legendă: C–nr. ore curs; S–nr. ore seminar; L–nr. ore lucrări practice; P–nr. ore proiect; CR–credite; FE–forma de evaluare; E–examen, C–colocviu; D–ore activități didactice; SI–ore studiu individual;

Cod disciplină: X–abrevierea specializării/nr. ordine disciplină/categoria formativă a disciplinei: F–fundamentală, D–în domeniu, S–de specialitate, C–complementară, DO–opțiunea universității/1–8–semestrul.

* Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul IV); ** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Protecția consumatorului și a mediului(anul IV);*** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Zootehnie (anul IV), Protecția consumatorului și a mediului (Anul IV).

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil

STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (săpt.)

Anul	Activități didactice		Sesiuni de examene			Practică	Vacanțe		
	Sem.I	Sem.II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Primăvară	Vară
I	14	14	3	3	1	4	4	1	9
II	14	14	3	3	1	4	4	1	9
III	14	14	3	3	1	4	4	1	9
IV	14	14	3	2	1	2	4	1	-

NUMĂRUL DE ORE ȘI RAPORTUL C/S.L.P.

Anul de studii/sem.	Total ore/săptămână	Forma de pregătire				Raport C/S.L.P.
		C	S	L	P	
Sem. 1	27	11	4	12	-	1/1,45
Sem. 2	27	12	4	11	-	1/1,25
Media an I	27	11,5	4	11,5	-	1/1,34
Sem. 3	26	14	2	10	-	1,08/1
Sem. 4	26	12	4	10	-	1/1,17
Media an II	26	13	3	10	-	1/1
Sem. 5	28	13	-	14	1	1/1,15
Sem. 6	27	12	-	13	2	1/1,25
Media an III	27,5	12,5	-	13,5	1,5	1/1,20
Sem. 7	27	14	2	11	-	1,07/1
Sem. 8	26	11	3	7	5	1/1,36
Media an IV	26,5	12,5	2,5	9	2,5	1/1,12
MEDIA	26,75	12,37	2,37	11	1,0	1/1,16

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/sem.	Nr.credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I.1	30	20	10	-
I.2	30	14	16	-
Total an I	60	34	26	-
II.3	30	26	4	-
II.4	30	19	11	-
Total an II	60	45	15	-
III.5	30	22	8	-
III.6	30	15	15	-
Total an III	60	37	23	-
IV.7	30	23	7	-
IV.8	30	12	14	4
Total an IV	60	35	21	4
TOTAL GEN.	240	151	85	4

CENTRALIZATOR PRACTICĂ ȘI ELABORARE LUCRARE LICENȚĂ/PROIECT DE DIPLOMĂ

Anul	Nr. săptămâni	Credite practică și elaborare proiect de diplomă	% față de total săptămâni școlaritate
I	4	4	12,5
II	4	4	12,5
III	4	4	12,5
IV	2	8	6,66
Total	14	20	11,11

BILANȚ GENERAL I

Discipline	Nr. ore fizice				Total		Nr. credite				Total	
	An I	An II	An III	An IV	ore	%	An I	An II	An III	An IV	credite	%
Obligatorii	756	716	758	630	2860	89,7	60	52	52	52	216	90,00
Opționale	-	112	112	112	336	10,3	-	8	8	8	24	10,00
Total	756	828	870	742	3196	100	60	60	60	60	240	100
Facultative	98	224	112	112	546	17,08	7	14	8	8	37	15,41

* se iau în calcul 240 ore de practică

BILANȚ GENERAL II
REPARTIZAREA ORELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

Discipline	Nr. ore fizice								Total	
	Sem.1	Sem.2	Sem.3	Sem.4	Sem.5	Sem.6	Sem.7	Sem.8	Ore	%
Fundamentale (DF)	280	280	-	-	-	-	-	-	560	17,52
În domeniu (DD)	98	42	364	352	112	98	56	112	1234	38,27
De specialitate (DS)	-	-	-	112	280	324	266	252	1234	38,27
Complementare (DC)	56	56	-	-	-	56	-	-	168	5,2
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	434	378	364	464	392	478	322	364	3196	100

REPARTIZAREA CREDITELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

Discipline	Nr. credite								Total	
	Sem.1	Sem.2	Sem.3	Sem.4	Sem.5	Sem.6	Sem.7	Sem.8	credite	%
Fundamentale (DF)	16	17	-	-	-	-	-	-	33	14,00
În domeniu (DD)	8	7	30	24	8	8	14	12	111	46,25
De specialitate (DS)	-	-	7	14	22	22	16	16	80	33,09
Complementare (DC)	6	6	4	-	-	-	-	-	16	6,66
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	30	30	30	30	30	30	30	30	240	100

Tabelul CENTRALIZATOR INDICATORI PRIVIND ORGANIZAREA PROCESULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT LA PROGRAMUL DE STUDII DE LICENȚĂ PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI

Nr. crt.	INDICATOR	DESCRIERE
1.	Durata studiilor la forma de învățământ IF	4 ani = 8 semestre
2.	Durata unui semetru privind activitatea didactică din planul de învățământ	14 săptămâni
3.	Numărul de ore alocate activităților didactice pe săptămână	26,75 ore
4.	Numărul de ore de activitate organizată conform în planul de învățământ pentru întregul ciclu al studiilor de licență	3196 ore
5.	Numărul total de credite pentru disciplinele impuse și opționale	240 ECTS
6.	Numărul de credite pe semestru	30 ECTS
7.	Numărul de discipline (impuse + opționale) pe semestru (exclusiv practica, elaborare proiect de diplomă)	6 – 9 discipline
8.	Durata practicii de specialitate /elaborarea proiectului de diplomă	360/60 ore
9.	Număr de ore prevăzut pentru disciplina Elaborarea proiectului de diplomă	56 ore
10.	Numărul de credite alocate pentru practica de specialitate/elaborarea proiectului de diplomă	8/4 ECTS
11.	Numărul de credite alocate pentru disciplina Elaborarea proiectului de diplomă	4 ECTS
12.	Numărul de credite suplimentare care pot fi acordate pentru promovarea examenului de diplomă	10 ECTS
13.	Numărul de credite alocate disciplinei Educație fizică și sport	6 ECTS
14.	Raportul dintre numărul orelor de curs și al celor ale activităților aplicative (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică)	1/1,16
15.	Pondere examenele în total evaluări finale	59,67
16.	Echivalența în ore a unui credit ECTS	25 ore
17.	Numărul de săptămâni ale sesiunilor curente de examene	2 – 3 săptămâni
18.	Numărul de săptămâni pentru sesiunea de restanțe	1 săptămână
19.	Numărul maxim de studenți pe serie de predare curs	60
20.	Numărul maxim studenți pe grupă la IF	30/15
21.	Raportul maxim dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice care predau la program	aprox. 13,18