



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE

Domeniul fundamental: Științe Inginerești
Domeniul de licență: Științe Inginerești Aplicate
Programul de studii: Științe Gastronomice
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. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe

Responsabil program de studii

Conf. dr. BAHACIU Gratiela

I. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU ȘTIINȚE GASTRONOMICE

Programul de studii de *licență Științe gastronomice se înscrie în domeniul fundamental Științe ingineresti, domeniul Științe ingineresti aplicate.*

Studentii vor fi înmatriculați la Facultatea Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere din cadrul Universității de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București.

Misiunea programului de studii universitare de licență Științe gastronomice este aceea de a forma specialiști cu o pregătire tehnică și științifică superioară, care să corespundă nivelului european, axat pe cooptarea interesului studenților către concepte, practici și soluții de actualitate în domeniul gastronomiei și ospitalității. Simultan, programul își propune ca prin pregătirea teoretică și practică a studenților să permită acestora o inserție mai rapidă pe piața muncii.

Scopul programului de studii de licență este asigurarea de deprinderi și competențe specifice pentru o carieră profesională sau de cercetare în domeniul gastronomiei și ospitalității.

II. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU Științe gastronomice

Obiective generale

Obiectivele majore ale specializării Științe gastronomice sunt multiple, ele urmărind să dezvolte la studenți un nivel ridicat de pregătire profesională pentru conducerea și efectuarea proceselor și acțiunilor specifice domeniului, asigurându-se un echilibru între cunoștințele teoretice și aplicațiile practice. În felul acesta, absolvenții programului de studii Științe gastronomice vor fi capabili să formuleze soluții creative noi, tehnice și economice, de inovare și cercetare, care să ducă la creșterea eficienței activității lor și la dezvoltarea domeniului în care vor activa.

Obiectivele educaționale ale programului de studii de licență Științe gastronomice se regăsesc în tematica disciplinelor care sunt incluse în planul de învățământ și se înscriu în obiectivele generale ale facultății și universității.

Obiective specifice

Acestea vizează dezvoltarea acestei specializări, astfel încât absolvenții să fie pregătiți să desfășoare diverse activități specifice domeniului, și anume:

- conducerea activităților de documentare, de analiză și de cercetare cu privire la științele gastronomice și industria ospitalității;
- elaborarea și planificarea strategiilor și a metodelor utilizate în gastronomie și industria ospitalității, în conformitate cu cerințele noi impuse de strategiile europene, aflate în continuă dinamică legislativă și economică;
- coordonarea activității de producție și control al calității în unitățile de profil din industria alimentară și în cele de alimentație publică;
- conducerea proceselor tehnologice, exploatarea utilajelor, instalațiilor și aparatelor specifice gastronomiei;
- proiectarea, implementarea și auditarea sistemelor de managementul siguranței alimentare și managementul ospitalității;
- realizarea controlului și a expertizării produselor culinare;
- organizarea și planificarea procesului managerial în societăți de alimentație publică și ospitalitate pe diferite trepte ierarhice;
- elaborarea de studii de cercetare în vederea dezvoltării unor tehnologii moderne de gastronomie;
- asigurarea consultanței de specialitate în implementarea mecanismelor de asigurare a calității produselor alimentare, prin aplicarea sistemelor ISO, HACCP, a ghidurilor de bune practici în gastronomie și industria ospitalității, procesare sau activitate de laborator;
- cunoașterea, elaborarea, aplicarea și monitorizarea metodelor și procedurilor de marketing a produselor alimentare, sistemele retail, industria ospitalității; evaluarea oportunităților de dezvoltare a pieței interne și externe;
- cunoașterea regulamentelor și procedurilor de elaborare a proiectelor în vederea accesării fondurilor structurale și de coeziune europeană;
- capacitatea de a preda discipline de specialitate în învățământul preuniversitar și universitar.

III. COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI LA FINALIZAREA STUDIILOR

Competențe generale

Programul de studii de licență „Științe gastronomice” asigură cadrul necesar acumulării de cunoștințe și competențe în domeniile științelor gastronomice, științei alimentelor, industriei ospitalității, menite să asigure absolvenților o calificare înaltă care să permită integrarea rapidă într-un mediu concurențial prin exploatarea tehnicilor și tehnologiilor de vârf în proiectarea produselor alimentare și asigurarea inocuității acestora, în gastronomie și industria ospitalității.

Abilități cognitive specifice

- Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată;
- Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare, pentru a aprecia calitatea, meritele și limitele unor procese, programe, proiecte, concepte, metode și teorii;
- Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu;

Competențe profesionale

- Identificarea și descrierea adecvată a noțiunilor specifice științelor gastronomice și industriei ospitalității
- Conducerea proceselor, exploatarea echipamentelor din gastronomie în vederea protejării inocuității preparatelor alimentare
- Utilizarea de tehnici și metode de control a calității alimentelor
- Realizarea, implementarea de proiecte și respectarea deontologiei în gastronomie și industria ospitalității

Competențe 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 gastronomiei și ospitalității

- Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice 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

IV. FINALIZAREA PROGRAMULUI DE STUDIU Științe gastronomice

Condițiile de susținere a examenului și a proiectului de diplomă sunt prezentate în Metodologia de organizare a examenelor de finalizare a studiilor în învățământul superior, aprobată de Senatul Universității. Conform acesteia, prezentarea la examenul de licență este condiționată de promovarea tuturor disciplinelor prevăzute în planul de învățământ.

Ocupațiile ANC: Inginer în industria alimentară; Cercetător în controlul calității produselor alimentare; Inspector de specialitate inginer industria alimentară; Specialist în domeniul calității; Inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare; Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare; Director de departament alimentație; Proiectant inginer produse alimentare; Inspector calitate producție culinară; Consilier inginer industrie alimentară; Referent de specialitate inginer industria alimentară; Manager; Expert accesare fonduri structurale și de coeziune europene; Profesor în învățământul liceal, post liceal și universitar.



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Științe Inginerești Aplicate
 Programul de studii: Științe gastronomice
 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* | SG01F1.2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 44 | E | 5 | 2 | 2 | 0 | 0 | 19 | E | 3 | 112 | 63 | 8 | |
| 2 | Teoria probabilităților și statistică matematică* | SG02F0.2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 19 | E | 3 | 42 | 33 | 3 | |
| 3 | Fizică* | SG03F1.0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 44 | 4 | |
| 4 | Informatică aplicată * | SG04F0.2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 69 | 0 | 3 | 56 | 69 | 3 | |
| 5 | Biologie | SG05F1.2 | 3 | 0 | 2 | 0 | 55 | E | 6 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 126 | 99 | 10 | |
| 6 | Chimie | SG06F1.2 | 2 | 0 | 3 | 0 | 80 | E | 6 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 126 | 124 | 10 | |
| 7 | Istoria gastronomiei | SG07D1.0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 19 | E | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 19 | 3 | |
| 8 | Grafică asistată de calculator* | SG08F0.2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 33 | C | 3 | 42 | 33 | 3 | |
| 9 | Educație fizică și sport | SG09C1.2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 47 | C | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 | |
| 10 | Limba engleză | SG10C1.2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 47 | C | 3 | 0 | 2 | 0 | | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 | |
| 11 | Practică de domeniu | SG11D0.2 | 3săptămâni x 30 ore/săptămână | | | | | | | | | | | - | C | 4 | 90 | - | 4 | |
| Total | | | 11 | 4 | 11 | 0 | 386 | 5E/2C | 30 | 12 | 5 | 9 | 0 | 272 | 5E/4C | 30 | 818 | 672 | 60 | |
| | | | 26 | | | | | | | 26 | | | | | | | | | | |
| DISCIPLINE FACULTATIVE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Limba franceză | SG12C1.2 | - | 2 | | | 47 | C | 3 | - | 2 | - | - | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 | |
| 13 | Limba germană | SG13C1.2 | - | 2 | | | 47 | C | 3 | - | 2 | - | - | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 | |
| 14 | Psihologia alimentației umane | SG14C1.0 | 2 | - | 2 | - | 44 | C | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 44 | 4 | |
| 15 | Cultură și civilizație europeană | SG15C0.2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 1 | - | 33 | C | 3 | 42 | 33 | 3 | |
| Total discipline facultative | | | 2 | 4 | 2 | - | 138 | 3C | 10 | 2 | 4 | 1 | - | 127 | 3C | 9 | 210 | 265 | 19 | |
| Total an studiu | | | 13 | 8 | 13 | 0 | 524 | 5E/5C | 40 | 13 | 9 | 10 | - | 399 | 5E/7C | 39 | 1028 | 937 | 79 | |

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); Controlul și expertiza produselor alimentare (anul I).

DECAN,
 Prof. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale
 Domeniul: Științe Inginerești Aplicate
 Programul de studii: Științe gastronomice
 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 | Bazele gastronomiei și gastrotehniei | SG01D3.4 | 3 | 0 | 2 | 0 | 55 | E | 5 | 2 | 2 | 0 | 0 | 44 | E | 4 | 126 | 99 | 9 | |
| 2 | Microbiologie generală* | SG02D3.0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 44 | 4 | |
| 3 | Microbiologie specială* | SG03S0.4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 19 | E | 3 | 56 | 19 | 3 | |
| 4 | Chimia alimentelor* | SG04D3.0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 44 | 4 | |
| 5 | Comportamentul consumatorului** | SG05D3.0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 33 | C | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 33 | 3 | |
| 6 | Echipamente utilizate în gastronomie | SG06D0.4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | E | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 56 | 44 | 4 | |
| 7 | Tehnici și procese fundamentale în gastronomie | SG07D3.4 | 2 | 0 | 2 | 0 | 69 | E | 5 | 2 | 0 | 2 | 0 | 19 | E | 3 | 112 | 88 | 8 | |
| 8 | Legislație în alimentația publică | SG08D0.4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 19 | C | 3 | 56 | 19 | 3 | |
| 9 | Principii fizico-chimice de obținere a produselor culinare | SG09D3.4 | 2 | 0 | 2 | 0 | 19 | C | 3 | 2 | 0 | 2 | 0 | 19 | C | 3 | 112 | 38 | 6 | |
| 10 | Limba engleză | SG10C3.4 | 0 | 2 | 0 | 0 | 47 | C | 3 | 0 | 2 | 0 | | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 | |
| 11 | Practică de domeniu | SG11D0.4 | 3 săptămâni x 30 ore/săptămână | | | | | | | | | | | - | C | 4 | 90 | - | 4 | |
| 12 | Discipline opționale | SG12S3.4 | 1 | | 1 | 0 | 47 | C | 3 | 1 | 0 | 1 | 0 | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 | |
| Total | | | 14 | 2 | 12 | 0 | 358 | 5E/4C | 30 | 13 | 6 | 9 | 0 | 258 | 4E/5C | 30 | 874 | 616 | 60 | |
| | | | 28 | | | | | | | 28 | | | | | | | | | | |
| DISCIPLINE OPȚIONALE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12.1 | a.Estetică gastronomică | SG12.1S3.0 | 1 | 0 | 1 | - | 47 | C | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 28 | 47 | 3 | |
| | b.Estetica produselor culinare și de patiserie-cofetărie | SG12.1S3.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12.2 | a. Gastronomie moleculară | SG12.2S0.4 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | 47 | C | 3 | 28 | 47 | 3 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------|----------|-----------|----------|------------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|------------|--------------|-----------|-------------|------------|-----------|
| | B Gastronomie durabilă | SG12.2S0.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Discipline facultative | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Limba franceză | SG13C3.4 | - | 2 | - | - | 47 | C | 3 | - | 2 | - | - | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 |
| 14 | Limba germană | SG14C3.4 | - | 2 | - | - | 47 | C | 3 | | 2 | - | | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 |
| 15 | Geografia turismului | SG15C3.0 | 2 | - | 2 | - | 19 | C | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 19 | 3 |
| 16 | Cultură și civilizație românească | SG16C0.4 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 19 | C | 3 | 56 | 19 | 3 |
| Total discipline facultative | | | 2 | 4 | 2 | - | 113 | 3C | 9 | 2 | 4 | 2 | - | 113 | 3C | 9 | 224 | 226 | 18 |
| Total an studiu | | | 16 | 6 | 14 | - | 471 | 5E/7C | 39 | 15 | 10 | 11 | - | 371 | 4E/8C | 39 | 1098 | 842 | 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.

* Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II); Protecția consumatorului și a mediului (anul II); Controlul și expertiza produselor alimentare (anul II);** Trunchi comun cu programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (anul II); Protecția consumatorului și a mediului (anul II)

DECAN,

Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Științe Inginerești Aplicate
 Programul de studii: Științe gastronomice
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: III

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

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 | Aditivi și ingrediente în gastronomie | SG01D5.0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 44 | 4 |
| 2 | Materii prime utilizate în gastronomie | SG02D5.0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | C | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 44 | 4 |
| 3 | Analiză senzorială | SG03D5.0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 58 | C | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 58 | 4 |
| 4 | Inocuitate alimentară | SG04D0.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | E | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 4 | 56 | 44 | 4 |
| 5 | Dietetică | SG05D0.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 4 | 56 | 44 | 4 |
| 6 | Tehnologia de obținere a produselor culinare | SG06S5.0 | 2 | 0 | 1 | 1 | 44 | E | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 44 | 4 |
| 7 | Tehnologia de obținere a produselor de panificație, a pastelor făinoase și a bicuiților | SG07S5.0 | 2 | 0 | 2 | 1 | 80 | E | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 80 | 6 |
| 8 | Tehnologia de obținere a produselor de patiserie-cofetărie | SG08S0.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 2 | 1 | 66 | E | 6 | 6 | 84 | 66 | 6 |
| 9 | Gastronomie tradițională | SG09S0.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | C | 4 | 4 | 56 | 44 | 4 |
| 10 | Gastronomie internațională | SG10S5.6 | 2 | 0 | 1 | 0 | 58 | E | 4 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 4 | 98 | 102 | 8 |
| 11 | Practică de specialitate | SG11S0.6 | 4 săptămâni x 30 ore/săptămână | | | | | | | | | | | | | C | 4 | 120 | - | 4 |
| 12 | Discipline opționale | SG12S/C5.6 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | C | 4 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | C | 4 | 4 | 112 | 88 | 8 |
| Total | | | 14 | 0 | 11 | 2 | 372 | 5E/4C | 30 | 13 | 0 | 12 | 1 | 286 | 4E/3C | 30 | 862 | 658 | 60 | |
| | | | 27 | | | | | | | | 26 | | | | | | | | | |
| Discipline opționale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12.1 | a.Administrarea organizației | SG12.1S5.0 | 2 | - | 2 | - | 44 | C | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 44 | 4 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------|----------|-----------|----------|------------|--------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|------------|--------------|-----------|-------------|------------|-----------|
| | b.Antreprenoriat în gastronomie | SG12.1S5.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12.2 | a.Comunicare | SG12.2C0.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | b.Etică și integritate academică | SG12.2C0.6 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 44 | C | 4 | 56 | 44 | 4 | |
| Discipline facultative | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Turism rural și ecoturism | SG13C5.0 | 2 | - | 2 | - | 44 | C | 4 | - | - | - | - | - | - | 56 | 44 | 4 | |
| 14 | Alergii și intoleranțe alimentare | SG14S0.6 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 44 | C | 4 | 56 | 44 | 4 | |
| 15 | Limba engleză | SG15C5.6 | - | 2 | - | - | 47 | C | 3 | | 2 | - | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 | |
| Total discipline facultative | | | 2 | 2 | 2 | - | 91 | 2C | 7 | 2 | - | 2 | - | 91 | 2C | 7 | 168 | 88 | 14 |
| Total an studiu | | | 16 | 2 | 14 | 2 | 449 | 5E/6C | 37 | 15 | 2 | 14 | 1 | 377 | 4E/5C | 37 | 1030 | 746 | 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.

Trunchi comun cu programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (anul III); Protecția consumatorului și a mediului (anul III)

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Științe Inginerești Aplicate
 Programul de studii: Științe gastronomice
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: IV

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

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 | Tehnologia produselor de catering | SG01S7.0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 44 | 4 | |
| 2 | Siguranță alimentară și controlul calității | SG02S0.8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 58 | E | 4 | 42 | 58 | 4 | |
| 3 | Igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație publică | SG03S7.0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 58 | E | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 58 | 4 | |
| 4 | Managementul ospitalității | SG04S7.8 | 2 | 2 | 0 | 0 | 69 | E | 5 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | E | 4 | 112 | 113 | 9 | |
| 5 | Bazele contabilității | SG05D0.8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 44 | C | 4 | 56 | 44 | 4 | |
| 6 | Marketingul serviciilor | SG06S0.8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 44 | E | 4 | 56 | 44 | 4 | |
| 7 | Tehnica servirii | SG07S0.8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 58 | E | 4 | 42 | 58 | 4 | |
| 8 | Stiluri alimentare | SG08S7.0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 47 | C | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 28 | 47 | 3 | |
| 9 | Designul evenimentelor și a serviciilor de protocol | SG09S7.0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 69 | E | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 69 | 5 | |
| 10 | Planificarea și designul spațiilor culinare | SG10S7.0 | 2 | 0 | 2 | 1 | 55 | E | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 55 | 5 | |
| 11 | Elaborarea proiectului de diplomă | SG11S0.8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 44 | P | 4 | 56 | 44 | 4 | |
| 12 | Practică pentru proiectul de diplomă | SG12S0.8 | 2 săptămâni x 30 ore/săptămână | | | | | | | | | | | | C | 2 | 60 | - | 2 | |
| 13 | Discipline opționale | SG13S7.8 | 3 | 0 | 3 | 0 | 16 | C | 4 | 3 | 0 | 3 | 0 | 16 | C | 4 | 168 | 32 | 8 | |
| Total | | | 14 | 4 | 9 | 1 | 358 | 5E/2C | 30 | 12 | 2 | 10 | 4 | 308 | 4E/3C/1P | 30 | 844 | 666 | 60 | |
| | | | 28 | | | | | | | 28 | | | | | | | | | | |

| Discipline opționale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---|----------|-----------|----------|-----------|----------|------------|--------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|------------|-----------------|-----------|-------------|------------|-----------|
| 13.1 | a.Asocierea produselor culinare cu vinuri și alte băuturi | SG13S7.0 | 3 | - | 3 | - | 16 | C | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 84 | 16 | 4 |
| | b.Inovație și creație în gastronomie | | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 0 | 3 | 0 | 16 | C | 4 | 84 | 16 |
| 13.2 | a.Sistemul de asigurarea calității | SG13S0.8 | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 0 | 3 | 0 | 16 | C | 4 | 84 | 16 | 4 |
| | b.Vinul și tehnica degustării | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Discipline facultative | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Organizarea unităților de alimentație publică și turism | SG14S7.0 | 2 | - | 2 | - | 44 | C | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 44 | 4 |
| 15 | Managementul resurselor umane din alimentația publică | SG15S0.8 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 52 | C | 4 | 56 | 44 | 4 |
| 16 | Limba engleză | SG16C7.8 | - | 2 | - | - | 47 | C | 3 | - | 2 | - | - | 47 | C | 3 | 56 | 94 | 6 |
| Total discipline facultative | | | 2 | 2 | 2 | - | 91 | 2C | 7 | 2 | - | 2 | - | 99 | 2C | 7 | 168 | 182 | 14 |
| | Susținerea proiectului de diplomă | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - | 10 |
| Total an studiu | | | 15 | 6 | 10 | 1 | 477 | 5E/4C | 37 | 13 | 4 | 11 | 4 | 483 | 4E/6C/1P | 47 | 1012 | 848 | 84 |

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.

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 | 12 | 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 | 26 | 11 | 4 | 11 | 0 | 1/1,36 |
| Sem. 2 | 26 | 11 | 5 | 9 | 0 | 1/1,27 |
| Media an I | 26 | 11 | 4.5 | 10 | 0 | 1/1,32 |
| Sem. 3 | 28 | 14 | 2 | 12 | 0 | 1/1,0 |
| Sem. 4 | 28 | 13 | 6 | 9 | 0 | 1.0/1.13 |
| Media an II | 28 | 13,5 | 4 | 10,5 | 0 | 1/1,07 |
| Sem. 5 | 27 | 14 | 0 | 11 | 2 | 1.07/1.0 |
| Sem. 6 | 26 | 13 | 0 | 12 | 1 | 1.0/1.0 |
| Media an III | 27 | 13.5 | 0 | 11,5 | 1.5 | 1.03/1.0 |
| Sem. 7 | 28 | 14 | 4 | 9 | 1 | 1.0/1.0 |
| Sem. 8 | 28 | 12 | 2 | 10 | 4 | 1/1,33 |
| Media an IV | 28 | 13 | 3 | 9.5 | 2.5 | 1/1,15 |
| MEDIA | 27,25 | 12,75 | 2,875 | 10.5 | 1 | 1/1,13 |

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

| Anul de studii/sem. | Nr.credite | Forma de verificare | | |
|---------------------|------------|---------------------|-----------|----------|
| | | Ex. | C | Pr. |
| I.1 | 30 | 24 | 6 | - |
| I.2 | 30 | 17 | 13 | - |
| Total an I | 60 | 41 | 19 | - |
| II.3 | 30 | 18 | 12 | - |
| II.4 | 30 | 14 | 16 | - |
| Total an II | 60 | 32 | 28 | - |
| III.5 | 30 | 18 | 12 | - |
| III.6 | 30 | 18 | 12 | - |
| Total an III | 60 | 36 | 24 | - |
| IV.7 | 30 | 23 | 7 | - |
| IV.8 | 30 | 16 | 10 | 4 |
| Total an IV | 60 | 39 | 17 | 4 |
| TOTAL GEN. | 240 | 148 | 88 | 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 | 3 | 4 | 10,71 |
| II | 3 | 4 | 10,71 |
| III | 4 | 4 | 12,50 |
| IV | 2 | 6 | 7,14 |
| Total | 14 | 18 | 10,27 |

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 | 728* | 792 | 750 | 676 | 2946 | 90 | 60 | 54 | 52 | 52 | 218 | 90,83 |
| Opționale | 0 | 56 | 112 | 168 | 362 | 10 | 0 | 6 | 8 | 8 | 22 | 9,17 |
| Total | 728 | 874 | 862 | 844 | 3308 | 100 | 60 | 60 | 60 | 60 | 240 | 100 |
| Facultative | 210 | 224 | 168 | 168 | 770 | 23 | 19 | 18 | 14 | 14 | 65 | 27 |

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) | 308 | 252 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 560 | 17,0 |
| În domeniu (DD) | 0 | 56 | 336 | 370 | 154 | 112 | 0 | 56 | 1468 | 44,37 |
| De specialitate (DS) | 0 | 0 | 0 | 84 | 182 | 414 | 392 | 396 | 1084 | 32,76 |
| Complementare (DC) | 56 | 56 | 56 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 196 | 5,87 |
| Conform opțiune universitate | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL | 364 | 364 | 392 | 482 | 336 | 526 | 392 | 452 | 3308 | 100,00 |

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) | 24 | 17 | - | - | - | - | - | - | 41 | 17,08 |
| În domeniu (DD) | - | 7 | 24 | 24 | 12 | 8 | - | 4 | 79 | 32,91 |
| De specialitate (DS) | - | - | - | - | 18 | 22 | 30 | 26 | 96 | 40 |
| Complementare (DC) | 6 | 6 | 6 | 6 | - | - | - | - | 24 | 10 |
| 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 semestru privind activitatea didactică din planul de învățământ | 14 săptămâni |
| 3. | Numărul de ore alocate activităților didactice pe săptămână | 27,375 ore |
| 4. | Numărul de ore de activitate organizată conform în planul de învățământ pentru întregul ciclu al studiilor de licență | 3308 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 | 4 ore |
| 10. | Numărul de credite alocate pentru practica de specialitate/elaborarea proiectului de diplomă | 8/2 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) | 1/1,13 |
| 15. | Pondere examinelor în total evaluări finale | 61,66 |
| 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 |
| 21. | Raportul maxim dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice care predau la program | aprox. 3,24 (120/37) |