



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 empatiche 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						
<b>Discipline obligatorii</b>																			
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
<b>Total</b>			<b>11</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>358</b>	<b>5E/3C</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>258</b>	<b>4E/5C</b>	<b>30</b>	<b>756</b>	<b>644</b>	<b>60</b>
<b>Discipline facultative</b>																			
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
<b>Total discipline facultative</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>44</b>	<b>1C</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>33</b>	<b>1C</b>	<b>3</b>	<b>98</b>	<b>77</b>	<b>7</b>
<b>Total an studiu</b>			<b>13</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>402</b>	<b>5E/4C</b>	<b>34</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>291</b>	<b>4E/6C</b>	<b>33</b>	<b>854</b>	<b>721</b>	<b>67</b>

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						
<b>Discipline obligatorii</b>																			
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
<b>Total</b>			<b>14</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>386</b>	<b>6E/1C</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>286</b>	<b>5E/3C</b>	<b>30</b>	<b>828</b>	<b>672</b>	<b>60</b>
<b>DISCIPLINE OPȚIONALE</b>																			
10.1	a.Comportamentul consumatorului***	CEPA10.1aD3.0																	
	b.Politici și strategii globale de securitate alimentară*****	CEPA10.1bD3.0	2	2	-	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
10.2	a.Legislație în industria alimentară*****	CEPAM10.2aD0.4																	
	b.Elemente de inginerie electrică*****	CEPA10.2bD0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	44	C	4	56	44	4
<b>Discipline facultative</b>																			
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																		
<b>Total discipline facultative</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>63</b>	<b>3C</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>63</b>	<b>3C</b>	<b>7</b>	<b>224</b>	<b>126</b>	<b>14</b>	
<b>Total an studiu</b>		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>449</b>	<b>5E/5C</b>	<b>37</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>349</b>	<b>5E/6C</b>	<b>37</b>	<b>1052</b>	<b>798</b>	<b>74</b>	

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 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: 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							
<b>Discipline obligatorii</b>																				
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
<b>Total</b>			<b>13</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>358</b>	<b>5E/2C</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>272</b>	<b>4E/4C</b>	<b>30</b>	<b>870</b>	<b>630</b>	<b>60</b>	
<b>Discipline opționale</b>																				
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																		
<b>Discipline facultative</b>																				
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
<b>Total discipline facultative</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>44</b>	<b>1C</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>44</b>	<b>1C</b>	<b>4</b>	<b>112</b>	<b>88</b>	<b>8</b>
<b>Total an studiu</b>			<b>15</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>402</b>	<b>5E/3C</b>	<b>34</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>316</b>	<b>4E/5C</b>	<b>34</b>	<b>982</b>	<b>718</b>	<b>68</b>

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							
<b>Discipline obligatorii</b>																				
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	
<b>Total</b>			<b>14</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>372</b>	<b>5E/2C</b>	<b>30</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>286</b>	<b>3E/4C/1P</b>	<b>30</b>	<b>742</b>	<b>658</b>	<b>60</b>	
<b>Discipline opționale</b>																				
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																		

<b>Discipline facultative</b>																			
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
<b>Total discipline facultative</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>44</b>	<b>1C</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>52</b>	<b>1C</b>	<b>4</b>	<b>112</b>	<b>88</b>	<b>8</b>
	Susținerea proiectului de diplomă		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>10</b>	-	-	<b>10</b>
<b>Total an studiu</b>			<b>16</b>	<b>-</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>416</b>	<b>5E/3C</b>	<b>34</b>	<b>13</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>338</b>	<b>3E/5C/1P</b>	<b>44</b>	<b>854</b>	<b>746</b>	<b>78</b>

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
<b>Media an I</b>	<b>27</b>	<b>11,5</b>	<b>4</b>	<b>11,5</b>	<b>-</b>	<b>1/1,34</b>
Sem. 3	26	14	2	10	-	1,08/1
Sem. 4	26	12	4	10	-	1/1,17
<b>Media an II</b>	<b>26</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>1/1</b>
Sem. 5	28	13	-	14	1	1/1,15
Sem. 6	27	12	-	13	2	1/1,25
<b>Media an III</b>	<b>27,5</b>	<b>12,5</b>	<b>-</b>	<b>13,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1/1,20</b>
Sem. 7	27	14	2	11	-	1,07/1
Sem. 8	26	11	3	7	5	1/1,36
<b>Media an IV</b>	<b>26,5</b>	<b>12,5</b>	<b>2,5</b>	<b>9</b>	<b>2,5</b>	<b>1/1,12</b>
<b>MEDIA</b>	<b>26,75</b>	<b>12,37</b>	<b>2,37</b>	<b>11</b>	<b>1,0</b>	<b>1/1,16</b>

**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	-
<b>Total an I</b>	<b>60</b>	<b>34</b>	<b>26</b>	<b>-</b>
II.3	30	26	4	-
II.4	30	19	11	-
<b>Total an II</b>	<b>60</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>-</b>
III.5	30	22	8	-
III.6	30	15	15	-
<b>Total an III</b>	<b>60</b>	<b>37</b>	<b>23</b>	<b>-</b>
IV.7	30	23	7	-
IV.8	30	12	14	4
<b>Total an IV</b>	<b>60</b>	<b>35</b>	<b>21</b>	<b>4</b>
<b>TOTAL GEN.</b>	<b>240</b>	<b>151</b>	<b>85</b>	<b>4</b>

**CENTRALIZATOR PRACTICĂ ȘI ELABORARE LUCRARE LICENȚĂ/PROIECT DE DIPLOMĂ**

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

**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	%
<b>Obligatorii</b>	756	716	758	630	<b>2860</b>	<b>89,7</b>	60	52	52	52	<b>216</b>	<b>90,00</b>
<b>Opționale</b>	-	112	112	112	<b>336</b>	<b>10,3</b>	-	8	8	8	<b>24</b>	<b>10,00</b>
<b>Total</b>	<b>756</b>	<b>828</b>	<b>870</b>	<b>742</b>	<b>3196</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>240</b>	<b>100</b>
<b>Facultative</b>	98	224	112	112	<b>546</b>	<b>17,08</b>	7	14	8	8	<b>37</b>	<b>15,41</b>

\* 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	%
<b>Fundamentale (DF)</b>	280	280	-	-	-	-	-	-	<b>560</b>	<b>17,52</b>
<b>În domeniu (DD)</b>	98	42	364	352	112	98	56	112	<b>1234</b>	<b>38,27</b>
<b>De specialitate (DS)</b>	-	-	-	112	280	324	266	252	<b>1234</b>	<b>38,27</b>
<b>Complementare (DC)</b>	56	56	-	-	-	56	-	-	<b>168</b>	<b>5,2</b>
<b>Conform opțiune universitate</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>434</b>	<b>378</b>	<b>364</b>	<b>464</b>	<b>392</b>	<b>478</b>	<b>322</b>	<b>364</b>	<b>3196</b>	<b>100</b>

**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	%
<b>Fundamentale (DF)</b>	16	17	-	-	-	-	-	-	<b>33</b>	<b>14,00</b>
<b>În domeniu (DD)</b>	8	7	30	24	8	8	14	12	<b>111</b>	<b>46,25</b>
<b>De specialitate (DS)</b>	-	-	7	14	22	22	16	16	<b>80</b>	<b>33,09</b>
<b>Complementare (DC)</b>	6	6	4	-	-	-	-	-	<b>16</b>	<b>6,66</b>
<b>Conform opțiune universitate</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>240</b>	<b>100</b>

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

<b>Nr. crt.</b>	<b>INDICATOR</b>	<b>DESCRIERE</b>
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 examinelor 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