



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

Domeniul Fundamental: Științe inginerești
Domeniul de masterat: Ingineria produselor alimentare
Programul de studiu: Expertiza Produselor Agroalimentare
Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
Durata – ani (credite): 2 (120)

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

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2024/2025

pentru perioada 2024-2026

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

**Responsabil program de studiu,
Şef lucr. Dr. Maria Luiza MIRCEA**

MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU EXPERTIZA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

Programul de studii de master profesional “Expertiza Produselor Agroalimentare” aparţine Facultăţii de Ingineria şi Gestiunea Producţiilor Animaliere din cadrul Universităţii de Ştiinţe Agronomice şi Medicină Veterinară din Bucureşti, instituţie de învăţământ superior de stat, autonomă, cu personalitate juridică, având atribuţii în domeniul învăţământului superior, al cercetării ştiinţifice şi alte activităţi în sprijinul acestora.

Acest program de studii se integrează pe deplin în lanţul de cicluri universitare - *Licenţă - Masterat - Doctorat - Formare Continuă* – şi reprezintă din punct de vedere economic unul dintre programele de studii eficiente din universitate, încadrându-se în priorităţile de dezvoltare ale universităţii.

I. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU EXPERTIZA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

Obiective generale

Obiectivele acestui program de studii de master se axează pe formarea specialiștilor cu o înaltă pregătire profesională, capabili să facă față exigențelor tot mai ridicate din domeniul **Expertizei Produselor Agroalimentare**, precum și ramurilor adiacente acestuia. La elaborarea planului de învățământ s-a avut în vedere atât abordarea aspectelor fundamentale și aplicative specifice industriei alimentare, cât și compatibilizarea programului de studii cu planurile de învățământ din universități europene similare, fapt ce va permite o bună mobilitate a specialiștilor formați.

Obiective specifice

Programul de studii de masterat "**Expertiza Produselor Agroalimentare**", dimensionat pe exigențe europene, asigură studenților aprofundarea cunoștințelor și o pregătire complementară absolvenților de studii universitare de licență, interesați de concepte, practici și soluții de actualitate în acest domeniu, precum și dezvoltarea capacităților de cercetare științifică ale acestora. Astfel, absolvenții programului de studii de masterat se pot consacra științific prin programele de studii de doctorat din cadrul universității noastre, sub îndrumarea cadrelor didactice ale facultății. Formarea continuă în domeniu a reprezentat o caracteristică specifică a Facultății de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere din cadrul USAMV din București, care a organizat, fie individual, fie în cooperare cu alte institute din țară cursuri de formare continuă pentru absolvenții săi.

Misiunea Programului de studii **Expertiza Produselor Agroalimentare** este de a pregăti experți în domeniile: industrie alimentară, organizarea și managementul unităților de procesare, depozitare și comercializarea produselor alimentare, implementarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, politici alimentare globale, expertizarea produselor alimentare de origine animală și vegetală, auditul și certificarea unităților din industria alimentară, precum și în domeniile conexe acestora.

Misiunea didactică este de a pregăti absolvenți specializați în managementul calității produselor agroalimentare, în expertiza produselor agroalimentare, în asigurarea trasabilității și siguranței alimentelor, capabili să se integreze în activitatea complexă privind politica alimentară națională și europeană.

Misiunea de cercetare științifică constă în formarea și dezvoltarea la masteranzi și absolvenți a competențelor profesionale specifice domeniului ingineriei produselor alimentare, corelate mediului socio-economic și cultural național și european.

II. Competențe dobândite de absolvenți la finalizarea studiilor

Competențe generale

- Demonstrarea cunoștințelor în domeniul expertizei produselor agroalimentare;
- Demonstrarea capacității de implementare a sistemelor calității totale în ingineria produselor agroalimentare;
- Identificarea, descrierea și utilizarea proceselor tehnologice, tehnicilor moderne de laborator adaptate domeniului agroalimentar și domeniilor conexe;
- Utilizarea și evaluarea aparatelor, instalațiilor și sistemelor de măsurare, monitorizare și automatizare a proceselor din industria agroalimentară;
- Asigurarea de expertiză și consultanță managerială în domeniul tehnologiilor avansate de procesare a alimentelor;
- Efectuarea cercetării științifice și a activităților didactice în domeniul expertizei produselor agroalimentare.

Abilități cognitive specifice

- Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională;
- Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului;
- 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 de profesionale

- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a noțiunilor specifice expertizei produselor agroalimentare;
- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară în condiții restrictive, specifice obținerii alimentelor;

- 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 agroalimentare, realizarea proceselor de marketing;

Competențe de transversale

- Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată;
- 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;
- Executarea operărilor specifice din sfera de producție în baza fișei postului cu respectarea normelor și valorilor eticii profesionale;
- Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate;
- 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;
- Realizarea unui portofoliu cu identificarea și descrierea rolurilor profesionale de la nivelul unei echipe subordonate;
- Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare, pentru dezvoltarea personală și profesională;
- 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;
- Elaborarea unui studiu tehnic prin utilizarea eficientă a surselor și resurselor relevante și actuale de documentare (inclusiv internet, baze de date, cursuri online etc.).

III. Finalizarea programului de studiu

Ocupații posibile (ANC)

- 215205. Expert inginer industria alimentara;
- 215206. Inspector de specialitate inginer industria alimentară;
- 241401. Analist cumpărări/consultant furnizori;
- 241937. Expert de accesare fonduri structurale și de coeziune europene;
- 242303. Auditor în domeniul calității;
- 242320. Auditor în domeniul siguranței alimentare;
- 252204. Cercetător în controlul calității produselor alimentare;
- 252205. Inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare.



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul Fundamental: Științe inginerești
 Domeniul de masterat: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studiu: Expertiza Produselor Agroalimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata – ani (credite): 2 (120)
 Anul I

**Se aprobă,
 RECTOR**

Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 Anul universitar 2024-2025**

| 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 | L | S | P | | | | C | L | S | P | | | | | | |
| Discipline obligatorii | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Expertiza morfomacroscopică a animalelor abatorizate | EPA101A1.0 | 2 | 2 | - | - | 119 | E | 7 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 119 | 7 |
| 2 | Controlul și expertiza pigmentilor și coloranților naturali | EPA102A1.0 | 2 | 2 | - | - | 144 | E | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 144 | 8 |
| 3 | Procese biochimice care afectează calitatea alimentelor | EPA103A1.0 | 2 | 2 | - | - | 119 | E | 7 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 119 | 7 |
| 4 | Metode și tehnici moderne de biologie moleculară utilizată în controlul și expertiza produselor agroalimentare | EPA104A1.2 | 2 | 2 | - | - | 144 | E | 8 | 2 | 2 | - | - | 144 | E | 8 | 112 | 288 | 16 |
| 5 | Autentificarea și certificarea produselor agroalimentare | EPA105A0.2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - | 119 | E | 7 | 56 | 119 | 7 |
| 6 | Metode și tehnici moderne de chimie analitică utilizată în controlul și expertiza produselor agroalimentare | EPA106A0.2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - | 169 | E | 9 | 56 | 169 | 9 |
| Discipline opționale | | | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 | - | 122 | C | 6 | 28 | 122 | 6 |
| Total | | | 8 | 8 | - | - | 526 | 4E | 30 | 7 | 6 | 1 | - | 554 | 3E/1C | 30 | 420 | 1080 | 60 |
| 7 | Dezvoltarea abilităților de | EPA107aA0.2 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 | - | 122 | C | 6 | 28 | 122 | 6 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|-------------|----------|----------|----------|----------|------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|------------|--------------|-----------|------------|-------------|-----------|
| | comunicare și negociere în afaceri | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Legislație privind expertizarea produselor agroalimentare | EPA107aA0.2 | - | - | - | - | - | - | 1 | | 1 | - | 122 | C | 6 | 28 | 122 | 6 | |
| Total an studiu | | | 8 | 8 | - | - | 526 | 4E | 30 | 7 | 6 | 1 | - | 554 | 3E/1C | 30 | 420 | 1080 | 60 |

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: A–aprofundare, S–sinteză/1-4–semestrul.

DECAN,

Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere

Domeniul Fundamental: Științe inginerești

Domeniul de masterat: Ingineria produselor alimentare

Programul de studiu: Expertiza Produselor Agroalimentare

Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență

Durata – ani (credite): 2 (120)

Anul II de studii

**Se aprobă,
RECTOR**

Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul universitar 2025-2026**

| 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 | L | S | P | | | | C | L | S | P | | | | | | |
| Discipline obligatorii | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Calitatea, siguranța și securitatea produselor alimentare | EPA201A3.0 | 1 | 2 | - | - | 108 | E | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 42 | 108 | 6 |
| 2 | Expertiza laptelui și a produselor din lapte | EPA202A3.0 | 2 | 2 | - | - | 144 | E | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 144 | 8 |
| 3 | Expertiza cărnii și a preparatelor din carne | EPA203S3.0 | 2 | 2 | - | - | 144 | E | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 144 | 8 |
| 4 | Etică și integritate academică | EPA204S0.4 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 111 | E | 5 | 14 | 111 | 5 |
| 5 | Activitate de cercetare științifică | EPA205S0.4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | 133 | C | 7 | 42 | 133 | 7 |
| 6 | Practică | EPA206S0.4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 7 | - | - | 152 | C | 10 | 98 | 152 | 10 |
| 7 | Elaborarea lucrării de disertație | EPA207S0.4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | 130 | C | 8 | 70 | 130 | 8 |
| | Discipline opționale | | 2 | 2 | - | - | 144 | C | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 144 | 8 |
| | Total | | 7 | 8 | - | - | 540 | 3E/1C | 30 | 1 | 15 | - | - | 526 | 1E/3C | 30 | 434 | 1066 | 60 |
| 8 | Expertiza produselor alimentare de origine vegetală | EPA208aS3.0 | 2 | 2 | - | - | 144 | C | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 144 | 8 |
| 9 | Expertiza cărnii de pasare, a ouălor de consum și a vânatului | EPA208bS3.0 | 2 | 2 | - | - | 144 | C | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 56 | 144 | 8 |
| | Total an studiu | | 7 | 8 | - | - | 540 | 3E/1C | 30 | 1 | 15 | - | - | 526 | 1E/3C | 30 | 434 | 1066 | 60 |
| | Examen de disertație | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | E | 10 | - | - | - | - |

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: A-aprofundare, S-sinteză/1-4-semestrul.

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 | 2 | - | 3 | 1 | 13 |
| II | 14 | 14 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 1 | 10 |

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. I | 16 | 8 | 0 | 8 | 0 | 1 |
| Sem. II | 14 | 7 | 1 | 6 | 0 | 1 |
| Media an I | 15 | 7,5 | 1 | 7 | 0 | 1/1,06 |
| Sem. I | 15 | 7 | 0 | 8 | 0 | 1/1,14 |
| Sem. II | 14 | 1 | 0 | 3 | 0 | 1/3 |
| Media an II | 14,5 | 4 | 0 | 5.5 | 0 | 1/2,87 |
| MEDIA | 14,75 | 5,75 | 0,5 | 6.25 | 0 | 1/1,17 |

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

| Anul de studii/ sem. | Nr. credite | Forma de verificare | | |
|----------------------|-------------|---------------------|----------|----------|
| | | Ex. | C | Pr. |
| I. 1 | 30 | 4 | 0 | 0 |
| I. 2 | 30 | 3 | 1 | 0 |
| Total an I | 60 | 7 | 1 | 0 |
| II.1. | 30 | 3 | 1 | 0 |
| II. 2 | 30 | 1 | 3 | 0 |
| Total an II | 60 | 4 | 4 | 0 |
| TOTAL GEN. | 120 | 11 | 5 | 0 |

CENTRALIZATOR PRACTICĂ ȘI ELABORARE LUCARE DE DISERTAȚIE

| Anul | Nr. săptămâni | Credite practică și elaborare proiect diplomă | % față de total săptămâni școlaritate |
|--------------|-------------------|---|---|
| I | 0 | 0 | 0 |
| II | 14 (12 ORE/SĂPT.) | 18 | 25 |
| Total | 14 | 18 | 25 |

BILANȚ GENERAL I

| Discipline | Nr. ore fizice | | Total | | Nr. credite | | Total | |
|--------------------|----------------|------------|------------|------------|-------------|-----------|------------|------------|
| | An I | An II | ore | % | An I | An II | credite | % |
| Obligatorii | 392 | 350 | 742 | 90 | 54 | 52 | 106 | 88,33 |
| Opționale | 28 | 56 | 84 | 10 | 6 | 8 | 14 | 11,67 |
| Total | 420 | 406 | 826 | 100 | 60 | 60 | 120 | 100 |
| Facultative | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |

Tabelul 2. CENTRALIZATOR INDICATORI PRIVIND ORGANIZAREA PROCESULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT LA PROGRAMELE DE STUDIU DE MASTER

| INDICATOR | Descriere |
|--|-------------------------------------|
| 1. Titlul programului de studii universitare de masterat (profesional/de cercetare/didactic) | Expertiza produselor agroalimentare |
| 2. Durata studiilor la programele de masterat (semestre) | 4 |
| 3. Numărul total de credite obligatorii (ECTS) | 120 |
| 4. Durata unui semestru privind activitatea didactică (săptămâni) | 14 |
| 5. Numărul minim de ore de activitate didactică pe săptămână (asistate integral) | 14 |
| 6. Numărul de activități didactice din planul de învățământ pentru | 826 |
| 7. întreg ciclul de studii (nr. ore) | |
| 8. Numărul de discipline de predare (cu excepția practicii) dintr-un semestru (min./max.) | 4 |
| 9. Numărul de credite alocate unei discipline (min./max.) | 5/10 |
| 10. Durata practicii (practică profesională/practică de cercetare) (nr. ore) | 98 |
| 11. Durata practicii pentru elaborarea disertației (nr. ore) | 70 |
| 12. Numărul de credite alocate pentru promovarea disertației (ECTS) | 10 |
| 13. Raportul dintre numărul orelor pentru aplicații și numărul orelor pentru curs | 1,17/1 |
| 14. Ponderea numărului examenelor în numărul total al evaluărilor finale (%) | 68,75 |
| 15. Numărul de săptămâni pentru sesiunile semestriale de examene | 3 |
| 16. Numărul de săptămâni pentru sesiunea de restanțe | 1 |
| 17. Numărul maxim de studenți pe serie | 50 |
| 18. Numărul de studenți dintr-o grupă /subgrupă | 25 |
| 19. Raportul dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice care predau la program | 3/1 |

