



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 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	S	L	P				C	S	L	P						
Discipline obligatorii																			
1	Matematici speciale*	SG01F1.0	2	2	0	0	69	E	5	0	0	0	0	0	0	0	56	69	5
2	Teoria probabilităților și statistică matematică*	SG02F0.2	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	58	E	4	42	58	4
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	69	E	5	112	99	11
6	Chimie	SG06F1.2	2	0	3	0	80	E	6	2	0	2	0	69	E	5	126	124	11
7	Istoria gastronomiei	SG07D1.0	2	0	2	0	19	E	3	0	0	0	0	0	0	0	56	163	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	411	5E/2C	30	10	3	9	0	392	4E/4C	30	748	767	60
			26								22								
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	549	5E/5C	40	12	7	11	-	519	4E/7C	39	958	1032	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 Animaliere
 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 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	S	L	P				C	S	L	P						
Discipline obligatorii																			
1	Bazele gastronomiei și gastrotehnicii	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	Echipe 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	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 2027-2028

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	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4	
	b.Etică și integritate academică	SG12.2C0.6																		
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 2027-2028

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	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																			
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	22	10	3	9	0	1/1,2
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 semetru 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.	Ponderele examenelor 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)