



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

Domeniul fundamental: Ingineria resurselor vegetale și animale

Domeniul de licență: Ingineria produselor alimentare

Programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole

Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență

Durata – ani (credite): 4 (240)

**Se aprobă,
Senat**

Prof. dr. Dumitru DRĂGOTOIU

**Avizat,
Rector**

Prof.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2024/2025

pentru perioada 2024-2028

Decan,

Prof. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil

Responsabil program de studii:

Prof. dr. MARIN Monica Paula

I. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

Programul de studii de licență Tehnologia prelucrării produselor alimentare se înscrie în domeniul fundamental Ingineria resurselor vegetale și animale, domeniul Ingineria Produselor Alimentare.

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

Programul de studii universitare de licență Tehnologia prelucrării produselor agricole s-a dezvoltat continuu și are misiunea de a forma specialiști cu o pregătire tehnică și științifică superioară în domeniul industriei alimentare, interesați de concepte, practici și soluții de actualitate în acest domeniu, oferind astfel posibilitatea unei inserții mai rapide 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 industriei alimentare.

II. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

Obiective generale

Obiectivele majore ale specializării Tehnologia prelucrării produselor agricole sunt multiple, ele urmărind să dezvolte la studenți un nivel ridicat de competență profesională pentru o corespunzătoare conducere și efectuare a proceselor și acțiunilor specifice domeniului, asigurându-se un echilibru între cunoștințele teoretice și aplicațiile practice. În felul acesta, absolvenții programului de studii de Tehnologia prelucrării produselor agricole vor fi capabili să formuleze soluții creative noi, tehnice și economice, care să ducă la creșterea eficienței activității lor.

Obiectivele educaționale ale programului de studii de licență Tehnologia prelucrării produselor agricole 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:

- organizarea și planificarea procesului managerial în societăți de industrie alimentară integrate pe diferite trepte ierarhice;
- conducerea activității de producție și control al calității în unitățile de profil din industria alimentară;
- elaborarea proiectelor de inginerie tehnologică, precum și proiectarea corespunzătoare a unităților de profil, exploatarea în condiții de eficiență economică a acestora, dezvoltarea și optimizarea activităților tehnice, tehnologice, organizatorice, economice, etc.;
- elaborarea de studii de cercetare în vederea dezvoltării unor tehnologii moderne de obținere și control în domeniul agroalimentar;
- elaborarea și planificarea strategiilor și tehnologiilor de proiectare de noi produse alimentare, în conformitate cu cerințele noi impuse de dezvoltarea puternică industrială și economică și cu reglementările internaționale (UE);
- asigurarea consultanței de specialitate în aplicarea tehnologiilor de procesare a produselor alimentare, de asigurare a calității prin aplicarea sistemelor ISO, HACCP, a ghidurilor de bune practici în producția agricolă, procesare sau activitate de laborator;
- abilitați în managementul calității în departamentul de alimentație și catering;
- cunoașterea, elaborarea, aplicarea și monitorizarea metodelor și procedurilor de marketing a produselor alimentare, sistemele retail, protecția consumatorului; 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 *Tehnologia prelucrării produselor agroalimentare* asigură cadrul

necesar acumulării cunoștințelor și testării competențelor legate de activitatea de punere în valoare a cunoștințelor și aptitudinilor ingineresti, tehnice specifice industriei agroalimentare, prin utilizarea creativă a tehnicilor și tehnologiilor de vârf în proiectarea, prelucrarea, transportul și valorificarea produselor agroalimentare

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, 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
- Planificarea, organizarea și coordonarea activităților de marketing agroalimentar
- Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte
- Managementul calității pe lanțul agroalimentar

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 alimentar
- Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică 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 TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

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 tehnologia prelucrării produselor agricole; Inspector de specialitate inginer industria alimentară; Expert inginer industrie alimentară; Inginer de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole; Asistent de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole; Proiectant inginer produse alimentare; 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: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole
 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 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	Chimie anorganică și analitică**	T01F1.0	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	69	E	4	56	44	4	
2	Chimie organică**	T02F0.2	2	-	2	-	69	E	5	-	-	-	-	44	E	-	56	69	5	
3	Matematică *	T03F1.0	1	2	-	-	58	E	4	-	-	-	-	-	-	-	42	58	4	
4	Biostatistică*	T04F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	19	E	3	56	19	3	
5	Norme și tehnici de securitatea muncii*	T05D1.0	2	-	-	-	47	C	3	-	-	-	-	-	-	-	28	47	3	
6	Microbiologie generală *	T06D0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	E	3	56	19	3	
7	Construcții*	T07S0.2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	33	C	3	42	33	3	
8	Ecologie și protecția mediului***	T08F1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
9	Elemente de inginerie mecanică**	T09D1.0	2	-	1	-	58	C	4	-	-	-	-	-	-	-	42	58	4	
10	Elemente de inginerie electrică**	T10D1.0	2	-	1	-	58	C	4	-	-	-	-	-	-	-	42	58	4	
11	Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator*	T11F0.2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	33	C	3	42	33	3	
12	Materii prime agroalimentare	T12S0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	E	4	56	44	4	
13	Limbi străine	T13C1.2	-	2	-	-	47	C	3	-	2	-	-	47	C	3	56	94	6	
14	Educație fizică și sport	T14C1.2	-	-	2	-	47	C	3	-	-	2	-	47	C	3	56	94	6	
Total			11	4	8	-	428	3E/5C	30	10	4	12	-	286	4E/4C	26	686	714	56	
15	Practică de domeniu	T15D0.2	4 săptămâni x 30 ore/săptămână													C	4	120	-	4
Total practică															1C	4	120	-	4	
Discipline facultative																				
16	Fizică aplicată*	T16D1.0	2	-	1	-	33	C	3	-	-	-	-	-	-	-	42	33	3	
17	Anatomie, histologie, embriologie*	T17F1.2	2	-	2	-	94	C	6	2	-	2	-	44	C	4	112	138	10	
18	Fiziologie*	T18F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3	
19	Psihologia alimentației umane	T19D0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4	

Total discipline facultative	4	-	3	-	127	2C	9	6	-	6	-	107	3C	11	266	234	20
Total an studiu	15	4	11	-	555	3E/7C	39	16	4	18	-	407	4E/8C	41	1072	948	80

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 programele de studii: Zootehnie (anul I); ** Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul I), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul I); *** Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul I), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul I) și Zootehnie (Anul I)

DECAN,
Prof. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole
 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	Biochimie*	T01F3.4	2	-	2	-	44	E	4	2	-	2	-	44	E	4	112	88	8		
2	Chimie fizică și coloidală**	T02F3.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4		
3	Chimia alimentelor***	T03F3.0	2	-	2	-	69	E	5	-	-	-	-	-	-	-	56	69	5		
4	Utilaje în industria alimentară****	T04D3.4	2	-	2	-	69	E	5	1	-	2	-	33	C	3	98	102	8		
5	Operații unitare în industria alimentară*****	T05D3.4	2	-	2	-	44	E	4	1	-	2	-	33	C	3	98	77	7		
6	Microbiologie specială***	T06D3.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4		
7	Tehnologii generale în industria alimentară****	T07D0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	E	4	56	44	4		
8	Principii și metode de conservare a produselor alimentare ****	T08D3.4	2	-	1	-	58	C	4	2	-	2	-	44	C	4	98	102	8		
9	Analiza senzorială	T09D0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	58	E	4	42	58	4		
10	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	T10S0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	E	4	56	44	4		
Total			14	-	13	-	372	6E/1C	30	12	-	13	-	300	4E/3C	26	728	672	56		
11	Practică de domeniu	T11D0.4	4 săptămâni x 30 ore/săptămână														C	4	120	-	4
Total practică															1C	4	120	-	4		
Discipline facultative																					
12	Limbi străine*****	T12C3.4	-	2	-	-	22	C	2	-	2	-	-	22	C	2	56	44	4		
13	Educație fizică și sport*****	T13C3.4	-	-	2	-	22	C	2	-	-	2	-	22	C	2	56	44	4		
14	Geometrie descriptivă și desen tehnic	T14F3.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4		
15	Electrotehnică și electronică aplicată în industria	T15F0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4		

	alimentară																	
Total discipline facultative		2	2	4	-	88	3C	8	2	2	4	-	88	3C	8	224	176	16
Total an studiu		16	2	17	-	460	6E/4C	38	14	2	18	-	388	4E/7C	38	1072	848	76

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: Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul II), Zootehnie (Anul I) ** Trunchi comun cu programele de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul I), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul I); *** Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul II); Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul II); **** Trunchi comun cu programele de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul II), **** Trunchi comun cu programele de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul II), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul III), .

DECAN,
Prof. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole
 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 2026-2027

Nr. crt.	Disciplina	Cod	Semestrul 5							Semestrul 6							Total ore		Total credite
			14 săptămâni				SI	FE	CR	14 săptămâni				SI	FE	CR	D	SI	
			C	S	L	P				C	S	L	P						
Discipline obligatorii																			
1	Tehnologia laptelui și a produselor lactate	T01S5.6	2	-	2	-	69	E	5	2	-	3	-	55	E	5	126	124	10
2	Tehnologia cărnii și a produselor din carne	T02S5.6	2	-	2	-	69	E	5	2	-	3	-	55	E	5	126	124	10
3	Tehnologia produselor avicole	T03S0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	E	4	56	44	4
4	Tehnologia produselor piscicole	T04S5.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
5	Instalații de frig și climatizare în industria alimentară	T05S5.6	1	-	2	-	33	E	3	2	-	2	-	44	E	4	98	77	7
6	Aditivi și ingrediente în industria alimentară*	T06D5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
7	Tehnologia produselor extractive, fermentative și zaharoase	T07S5.0	2	-	2	-	69	E	5	-	-	-	-	-	-	-	56	69	5
8	Tehnologia morăritului și panificației	T08S0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	E	4	56	44	4
9	Practică de specialitate	T09S0.6	4 săptămâni x 30 ore/săptămână											-	C	4	120	-	4
	Discipline opționale		2	-	2	-	44	C	4	2	-	2	-	44	C	4	112	88	8
	Total		13	-	14	-	372	5E/2C	30	12	-	14	-	286	5E/1C	30	742	658	60
10	Etică și integritate academică	T10D5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
11	Politici și strategii globale de securitate alimentară*	T11S5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
12	Alimente cu destinație specială	T12D0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4
13	Legislație în industria alimentară**	T13D0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4
Discipline facultative																			

14	Catering	T14S5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
Total discipline facultative			2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
Total an studiu			15	-	16	-	416	5E/3C	34	13	-	14	-	286	5E/2C	30	918	702	64

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

DECAN,
Prof. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole
 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	12 săptămâni				SI	FE	CR	D	SI	
			C	S	L	P				C	S	L	P						
Discipline obligatorii																			
1	Principiile nutriției umane*	T01D7.0	2	-	2	-	69	E	5	2	-	2	-	52	E	4	104	121	9
3	Controlul și expertiza produselor alimentare*	T03S7.8	2	-	2	-	69	E	5	2	-	1	-	64	E	4	92	133	9
4	Tehnologii speciale în industria alimentară	T04S7.0	2	-	1	-	58	E	4	-	-	-	-	-	-	-	42	58	4
5	Igiena societăților din industria alimentară **	T05D7.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	44	56	4
6	Toxicologia produselor alimentare	T06D0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	64	C	4	36	64	4
7	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară**	T07D7.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
8	Management***	T08D7.8	2	-	2	-	44	E	4	2	-	2	-	27	E	3	104	71	7
9	Marketing***	T09D0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	14	C	2	36	14	2
10	Contabilitate****	T10C0.8	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	14	C	2	36	14	2
11	Elaborarea proiectului de diplomă	T11S0.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	52	C	4	48	52	4
12	Practică pentru proiectul de diplomă	T12S0.8	2 săptămâni x 30 ore/săptămână											-	C	3	60	-	3
Discipline opționale			2	-	2	-	44	C	4	2	-	2	-	52	C	4	104	96	8
Total			14	-	13	-	372	5E/2C	30	13	-	11	4	339	3E/5C	30	714	711	60
13	Biotehnologii alimentare	T13D7.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
14	Alimente funcționale și alimente organice	T14D7.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
15	Tehnologia produselor apicole	T15S0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	52	C	4	48	52	4
16	Trasabilitatea produselor alimentare*	T16D0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	52	C	4	48	52	4
Discipline facultative																			
17	Elemente de proiectare în industria alimentară	T17D7.8	2	-	1	1	44	C	4	2	-	1	1	52	C	4	104	96	8

Total discipline facultative		2	-	1	1	44	1C	4	2	-	1	1	52	1C	4	104	96	8
	Elaborarea și susținerea proiectului de diplomă	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	10
Total an studiu		16	-	14	1	416	5E/3C	34	15	-	12	5	391	3E/7C	44	878	807	78

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

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

* Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul IV); ** Trunchi comun cu programele de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul IV), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul IV); ***Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (Anul IV), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul IV), Zootehnie (Anul IV); ****Trunchi comun cu programul de studii: Zootehnie (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	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	23	11	4	8	-	1/1,09
Sem. 2	25	10	4	11	-	1/1,50
Media an I	24	10,5	4	9,5	-	1/1,28
Sem. 3	27	14	-	13	-	1,07/1
Sem. 4	26	12	-	14	-	1/1,16
Media an II	26,5	13	-	13,5	-	1/1,03
Sem. 5	27	13	-	14	-	1/1,07
Sem. 6	27	13	-	14	-	1/1,07
Media an III	27	13	-	14	-	1/1,07
Sem. 7	27	14	-	13	-	1,07/1
Sem. 8	28	13	-	11	4	1/1,15
Media an IV	27,5	13,5	-	12	2	1/1,03
MEDIA	26,250	12,500	1,000	12,250	0,500	1/1,10

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/sem.	Nr.credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I.1	30	13	17	-
I.2	30	14	16	-
Total an I	60	27	33	-
II.3	30	26	4	-
II.4	30	16	14	-
Total an II	60	42	18	-
III.5	30	22	8	-
III.6	30	22	8	-
Total an III	30	44	16	-
IV.7	30	22	8	-
IV.8	30	11	15	4
Total an IV	30	33	23	4
TOTAL GEN.	240	146	90	4

CENTRALIZATOR PRACTICĂ ȘI ELABORARE LUCRARE LICENȚĂ/PROIECT DE DIPLOMĂ

Anul	Nr. săptămâni	Credite practică și elaborare proiect de diplomă	% față de total săptămâni școlaritate
I	4	4	12,50
II	4	4	12,50
III	4	4	12,50
IV	2	3	7,14
Total	14	15	11,29

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	672	862	764	610	2908	92,85	60	60	52	52	224	93,33
Opționale	-	-	112	112	224	7,14	-	-	8	8	16	6,67
Total	672	862	876	722	3132	100	60	60	60	60	240	100
Facultative	266	168	56	104	594	15,94	20	12	4	8	44	15,49

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)	154	154	168	56	-	-	-	-	532	17,00
În domeniu (DD)	84	42	210	372	56	56	266	168	1254	40,04
De specialitate (DS)	-	98	-	56	322	442	112	140	1170	37,36
Complementare (DC)	56	56	-	-	-	-	-	36	148	4,73
Conform opțiune universitate	28	-	-	-	-	-	-	-	28	0,87
TOTAL	322	350	378	484	378	498	378	344	3132	100

REPARTIZAREA CREDITELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

Discipline	Nr. credite								Total	
	Sem.1	Sem.2	Sem.3	Sem.4	Sem.5	Sem.6	Sem.7	Sem.8	credite	%
Fundamentale (DF)	13	10	13	4	-	-	-	-	40	16,67
În domeniu (DD)	8	7	17	22	4	4	21	13	96	40,00
De specialitate (DS)	-	7	-	4	26	26	9	15	87	36,25
Complementare (DC)	6	6	-	-	-	-	-	2	14	5,23
Conform opțiune universitate	3	-	-	-	-	-	-	-	3	1,25
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 TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

Nr. crt.	INDICATOR	DESCRIERE
1.	Durata studiilor la forma de învățământ IF	4 ani = 8 semestre
2.	Durata unui semestru privind activitatea didactică	14 săptămâni*
3.	Numărul de ore activitate didactică pe săptămână	26,290 ore
4.	Numărul de ore de activitate organizată prevăzută în planul de învățământ pentru întreg ciclul al studiilor de licență	3132
5.	Numărul total de credite obligatorii	240 ECTS
6.	Numărul de credite obligatorii pe semestru	30 ECTS
7.	Numărul de discipline (obligatorii + opționale) pe semestru	6 – 8 discipline
8.	Durata practicii de specialitate (inclusiv anul I)	12 săptămâni
9.	Durata stagiului pentru elaborarea lucrării de licență	2 săptămâni
10.	Numărul de credite alocate pentru practica de specialitate	12 ECTS
11.	Numărul de credite alocate pentru promovarea lucrării de licență (în afara celor 240 de credite obligatorii)	10 ECTS
12.	Numărul de credite alocate educației fizice ca disciplină obligatorie	6 ECTS
13.	Raportul dintre numărul orelor de curs și al celor de activități aplicative (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică etc.)	1,10
14.	Echivalența în ore a unui credit ECTS	25 ore
15.	Numărul de săptămâni aferent sesiunilor de examene (pe semestru)	2 – 3 săptămâni
16.	Numărul de săptămâni aferent sesiunii de restanțe	1 săptămână
17.	Numărul maxim de studenți într-o serie	100 studenți
18.	Numărul maxim studenți într-o grupă la IF	25 studenți
19.	Raportul maxim dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice care predau la program	aprox. 19,00

*Exclusiv sesiunile de examene/restanțe și orele de practică (inclusiv orele pentru elaborarea lucrării de finalizarea studiilor din semestrul 8