



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

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

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

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)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2026/2027

pentru perioada 2026-2030

**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 Animale 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;
- abilități 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. Rezultatele învățării

Nivelul CNC	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
6	Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalua calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație
	Studentul/absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație.	Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.
	Studentul/absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție. Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.	Studentul/absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate.
	Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

		alimentară.	
	Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI LA FINALIZAREA STUDIILOR

Competențe profesionale

- Configurează fabrici pentru industria alimentară;
- Optimizează producția;
- Elaborează procese de producție alimentară;
- Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor;
- Aplică bune practici de fabricație;
- Monitorizează mașini de umplere;
- Monitorizează operațiunile de ambalare;
- Urmărește tendințele în materie de produse alimentare;
- Realizează evaluarea standardelor de calitate;
- Inspectează utilaje;
- Lucrează cu mașini și utilaje în condiții de siguranță

Competențe transversale

- aplică bune practici de fabricație (BPF);
- utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor;
- -monitorizează condițiile de prelucrare.

IV. FINALIZAREA PROGRAMULUI DE STUDIU TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

În urma examenului de finalizare studiilor programul de licență Tehnologia prelucrării produselor agricole se acordă un număr maxim de 10 credite, după cum urmează:

- Proba 1 de evaluare a cunoștințelor fundamentale și de specialitate: 5 credite;
- Proba 2 de susținere a rezultatelor lucrării de licență: 5 credite.

Ocupațiile ANC: 214514 Inginer în industria alimentară;

2141.2 Tehnolog în domeniul ambalării alimentelor și băuturilor;

2141.8 Inginer mentenanță și reparații/ingineră mentenanță și reparații



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale
 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 2026-2027

Nr. crt.	28 săptămâni	Cod	Semestrul I							Semestrul II							Total ore		Total credite
	Disciplina		14 săptămâni			Pt	Pr	Mod Exam.	Cr.	14 săptămâni			Pt	Pr	Mod Exam.	Cr.	Didactic	SI	
			C	S	L					C	S	L							
1	Chimie organică și anorganică***	Z081DOF01	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	4	112	13	8
2	Matematică *	Z081DOF04	1	2	0	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
3	Biostatistică	Z081DOF05	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	E	5	56	69	5
4	Norme și tehnici de securitatea muncii*	Z081DOS08	2	0	0	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	28	47	3
5	Microbiologie generală	Z081DOF08	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	5	56	69	5
6	Construcții*	Z081DOS05	1	0	2	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	42	33	3
7	Ecologie și protecția mediului***	Z081DOF06	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
8	Elemente de inginerie mecanică și electrică***	Z081DOS07	2	0	3	0	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	70	55	5
9	Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator*	Z081DOF07	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	C	4	28	72	4
10	Materii prime agroalimentare	Z081DOS06	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	E	3	84	66	3
11	Limbi străine	Z081DOC01	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
12	Educație fizică și sport	Z081DOC02	0	0	1	0	0	C	3	0	0	2	0	0	C	3	42	108	6
TOTAL			10	4	10	0	0	4E/4C	30	9	4	11	0	0	4E/4C	30	792	728	60
13	Practică de domeniu	Z081DOS09	4 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	120	0	4
TOTAL PRACTICĂ															1C	4	120	0	4
14	Fizică aplicată*	Z081DFF01	2	0	1	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	42	33	3
15	Anatomie, histologie, embriologie*	Z081DFF04	2	0	2	0	0	C	6	2	0	2	0	0	C	4	112	138	10
16	Fiziologie*	Z081DFF05	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	3	56	19	3

17	Psihologia alimentației umane	Z081DFS02	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			4	0	3	0	0	2C	9	6	0	6	0	0	3C	4	266	234	20
TOTAL AN STUDIU			14	4	13	0	0	4E/6C	39	15	4	17	0	0	3E/7C	30	1058	862	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 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 2027-2028

Nr. crt.	28 săptămâni	Cod	Semestrul I							Semestrul II							Total ore		Total credite
	Disciplina		14 săptămâni			Pt	Pr	Mod Exam.	Cr.	14 săptămâni			Pt	Pr	Mod Exam.	Cr.	Didactic	SI	
			C	S	L					C	S	L							
1	Biochimie*	Z082DOF03	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	5	112	138	10
2	Utilaje în industria alimentară	Z082DOS03	1	0	2	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	5	98	127	9
3	Operații unitare în industria alimentară*****	Z082DOS04	1	0	2	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	4	98	102	8
4	Microbiologie specială***	Z082DOS05	2	0	2	0	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	56	69	5
5	Tehnologii generale în industria alimentară****	Z082DOS06	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	5	56	69	5
6	Principii și metode de conservare a produselor alimentare ****	Z082DOS07	1	0	1	0	0	E	3	2	0	2	0	0	0	3	98	52	6
7	Aditivi și ingrediente în ind. alimentară*	Z082DOS08	2	0	2	0	0	C	5	0	0	0	0	0	0	0	56	69	5
8	Practică de domeniu	Z082DOS09	4 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	120	0	4
Discipline opționale			2	0	2	0	0	1C	4	2	0	2	0	0	1C	4	112	88	8
Total			11	0	13	0	0	5E/2C	30	12	0	12	0	0	4E/2C	30	806	714	60
9	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	Z082DAS01	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
10	Tehnologia produselor apicole	Z082DAS02	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
11	Catering	Z082DAS03	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
12	Analiza senzorială	Z082DAS04	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
Discipline facultative																			
13	Limbi străine*****	Z082DFC04	0	2	0	0	0	C	2	0	2	0	0	0	C	2	56	44	4

14	Educație fizică și sport*****	Z082DFC02	0	0	2	0	0	C	2	0	0	2	0	0	C	2	56	44	4
15	Geometrie descriptivă și desen tehnic	Z082DFF03	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
16	Electrotehnică și electronică aplicată în industria alimentară	Z082DFF04	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	2	4	0	0	3C	8	2	2	4	0	0	3C	8	224	176	16
TOTAL AN STUDIU			14	2	17	0	0	5E/5C	38	14	2	16	0	0	4E/5C	38	1030	890	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 Animale
 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 2028-2029

Nr. crt.	28 săptămâni	Cod	Semestrul I							Semestrul II							Total ore		Total credite	
	Disciplina		14 săptămâni			Pt	Pr	Mod Exam.	Cr .	14 săptămâni			Pt	Pr	Mod Exam .	Cr.	Dida ctic	SI		
			C	S	L					C	S	L								
1	Tehnologia laptelui și a produselor lactate	Z083DOS01	1	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	4	112	113	9	
2	Tehnologia cărnii și a produselor din carne	Z083DOS02	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	4	112	113	9	
3	Tehnologia produselor avicole	Z083DOS03	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	E	4	56	44	4	
4	Tehnologia produselor piscicole	Z083DOS04	1	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4	
5	Instalații de frig și climatizare în industria alimentară	Z083DOS09	1	0	2	0	0	E	3	1	0	2	0	0	E	3	84	66	6	
6	Tehnologii de creștere a animalelor***	Z083DOS10	2	0	2	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	3	112	63	7	
7	Tehnologia produselor extractive, fermentative și zaharoase	Z083DOS07	1	0	2	0	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	56	69	5	
8	Tehnologia morăritului și panificației	Z083DOS06	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	E	4	56	44	4	
9	Practică de specialitate	Z083DOS08	4 săptămâni x 30 ore/săptămână													C	4	120	0	4
10	Discipline opționale		2	0	2	0	0	1C	4	2	0	1	0	0	1C	4	98	102	8	
Total			10	0	14	0	0	6E/1C	30	11	0	13	0	0	6E/2C	30	862	658	60	
10.a	Etică și integritate academică*	Z083DAC01	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4	
10.b	Politici și strategii globale de securitate alimentară**	Z083DAC02	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4	
10.c.	Alimente cu destinație	Z083DAS03	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	C	4	42	58	4	

	specială																		
10.d	Legislație în industria alimentară**	Z083DAS04	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	C	4	42	58	4
Discipline facultative																			
11	Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului	Z083DFS02	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	0	2	0	0	3C	4	0	0	0	0	0	2C	0	56	44	4
TOTAL AN STUDIU			15	0	16	0	0	6E/4C	34	13	0	13	0	0	6E/4C	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

[illegible]

15	Elemente de proiectare în industria alimentară	Z084DAS05	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	48	52	4
16	Trasabilitatea produselor alimentare	Z084DAS06	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	48	52	4
Discipline facultative																			
17	Gastronomie tradițională	Z084DFS01	2	0	1	1	0	C	4	2	0	1	1	0	C	4	112	88	8
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	0	1	1	0	1C	4	2	0	1	1	0	1C	4	112	88	8
	Elaborarea și susținerea proiectului de diplomă		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
TOTAL AN STUDIU			15	0	14	3	0	5E/5C	34	14	0	13	1	4	3E/6C	34	900	785	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	24	10	4	10	-	1/1,40
Sem. 2	24	9	4	11	-	1/1,66
Media an I	24	9,50	4	10,50	-	1/1,53
Sem. 3	24	11	0	13	-	1/1,18
Sem. 4	24	12	0	12	-	1/1
Media an II	24	11,50	0	12,50	-	1/1,09
Sem. 5	24	10	0	14	-	1/1,40
Sem. 6	24	11	0	13	-	1/1,18
Media an III	24	10,50	0	13,50	-	1/1,29
Sem. 7	24	10	0	12	2	1/1,40
Sem. 8	26	12	0	12	4	1/1,33
Media an IV	25	11	0	12	3	1/1,29
MEDIA	24,25	10,62	1	12,12	0,75	1/1,30

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/sem.	Nr. credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I.1	30	18	12	-
I.2	30	16	14	-
Total an I	60	34	26	-
II.3	30	21	9	-
II.4	30	15	15	-
Total an II	60	36	14	-
III.5	30	26	4	-
III.6	30	22	8	-
Total an III	60	48	12	-
IV.7	30	18	12	-
IV.8	30	10	20	-
Total an IV	60	28	22	-
TOTAL GEN.	240	146	94	-

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	8	7,14
Total	14	20	11,16

REPARTIZAREA ORELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

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	1520	1320	1320	1285	5445	90	60	52	52	52	216	90
Opționale	-	200	200	200	600	10	-	8	8	8	24	10
Total	1520	1520	1520	1485	6045	100	60	60	60	60	240	100
Facultative	500	400	100	200	1200	19,85	20	16	4	8	48	20

REPARTIZAREA ORELOR PE CATEGORII FORMATIVE 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)	400	370	125	125	-	-	-	-	1020	16,9
Specializare (DS)	200	250	625	645	650	770	750	685	4575	75,7
Complementare (DC)	150	150	-	-	100	-	-	50	450	7,4
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	750	770	750	770	750	770	750	735	6045	100

REPARTIZAREA CREDITELOR PE CATEGORII FORMATIVE DE DISCIPLINE

Discipline	Nr. ore fizice								Total	
	Sem.1	Sem.2	Sem.3	Sem.4	Sem.5	Sem.6	Sem.7	Sem.8	Credite	%
Fundamentale (DF)	16	10	5	5	-	-	-	-	36	15
Specializare (DS)	8	10	25	21	26	26	30	25	171	71
Complementare (DC)	6	6	-	-	4	-	-	2	18	7,5
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Practică	-	4	-	4	-	4		3	15	6,5
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 semetru privind activitatea didactică	14 săptămâni*
3.	Numărul de ore activitate didactică pe săptămână	26 ore
4.	Numărul de ore din planul de învățământ pentru întregul ciclu al studiilor de licență	3276
5.	Numărul total de credite minime obligatorii	240 ECTS
6.	Numărul de credite minime pe semestru	30 ECTS
7.	Numărul minim de discipline pe semestru	6 – 7 discipline
8.	Durata practicii de specialitate (inclusiv anul I)	12 săptămâni
9.	Durata pentru elaborarea lucrării de licență	2 săptămâni
10.	Numărul de credite alocat pentru practica de specialitate	12 ECTS
11.	Numărul de credite alocat pentru susținerea lucrării de licență	10 ECTS
12.	Numărul de credite alocat disciplinei Educație fizică șca disciplină obligatorie	6 ECTS
13.	Raportul dintre numărul orelor de curs și al celor ale activităților aplicative (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică)	1/1,21
14.	Numărul de ore a unui credit ECTS	25 ore
15.	Numărul de săptămâni ale sesiunilor de examene pe semestru	2 – 3 săptămâni
16.	Numărul de săptămâni pentru sesiunea de restanțe	1 săptămână
17.	Numărul maxim de studenți pe serie	150 studenți
18.	Numărul maxim studenți pe grupă la IF	25 studenți
19.	Raportul maxim dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice	aprox. 19,00