



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

Domeniul Fundamental: Științe inginerești
Domeniul de licență: Ingineria produselor alimentare
Programul de studiu: Controlul și expertiza produselor alimentare
Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
Durata – ani (credite): 4 (240)

**Aprobat,
Senat,**

**Rector,
Prof.univ.dr. Răzvan Ionuț TEODORESCU**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2022/2023

pentru perioada 2022-2026

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

**Responsabil program de studiu,
Şef lucr. Dr. Danieal Ianiţchi**

MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU DE LICENŢĂ CONTROLUL ŞI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE este de a forma specialiști cu înalta calificare în domeniul controlului producției alimentare, atât de natură vegetală, cât și animală, în vederea respectării calității produselor alimentare, precum și a siguranței alimentare, pentru prevenirea îmbolnăvirii omului. De asemenea, absolvenții programului își aduc o contribuție importantă în dezvoltarea instituțiilor de profil în concordanță cu criteriile de performanță și calitate ale produselor alimentare impuse de către U.E.

I. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU CONTROLUL ŞI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Obiective generale

Programul de studiu **CONTROLUL ŞI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE**

are ca obiective generale pregătirea noilor specialiști pentru controlul și expertiza produselor alimentare și optimizarea calității produselor alimentare.

Obiective specifice

Principalele obiective specifice ale programului de studiu de **CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE** sunt următoarele:

Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.

Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.

Monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.

Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.

Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.

II. Competențe dobândite de absolvenți la finalizarea studiilor

Competențe generale

- Pregătire generală de inginer;
- Pregătire generală în domeniul tehnologiilor alimentare, exploatarea proceselor și utilajelor specifice industriei alimentare;
- Aplicarea tehnicilor moderne pentru controlul fabricației și calității produselor alimentare, Identificarea problemelor de mediu ale industriei alimentare,
- Utilizarea de principii de dezvoltare durabilă pentru unitățile agricole și din industria alimentară;
- Utilizarea conceptelor de bază din management și marketing pentru industria alimentară.

Abilități cognitive specifice

- Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice din industria alimentară,
- Identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții;
- Aplicarea principiilor și metodelor de bază din domeniu pentru soluționarea problemelor legate de implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;

- Evaluarea, conform standardelor existente, a performanțelor tehnologiilor prin intermediul sistemelor de monitorizare din industria alimentară;
- Evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;
- Aplicarea regulilor de protecție și securitate a clienților, de igienă și de siguranța alimentară;
- Proiectarea de sisteme de management al calității și siguranței alimentare, pe baza principiilor și metodelor consacrate din domeniu;
- Proiectarea, conducerea și îmbunătățirea continuă a operațiilor tehnologice din industria alimentară în concordanță cu cerințele specifice cadrului legislativ actual privind protecția mediului;
- Implementarea cerințelor specifice standardelor de tipul ISO

Competențe de profesionale

- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;
- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;
- Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;
- Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte
- Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;
- Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.

Competențe de transversale

- Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar;

- Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților 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.
- Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție - cercetare - dezvoltare și de management aplicat;
- Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare - dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

III. Finalizarea programului de studiu

Ocupații posibile (ANC)

- 215201. Inginer în industria alimentară
- 215204. Consilier inginer industria alimentară
- 215205. Expert inginer industria alimentară
- 215206. Inspector de specialitate inginer industria alimentară
- 215207. Referent de specialitate inginer industria alimentară
- 233201. Profesor în învățământul gimnazial
- 241401. Analist cumpărări/consultant furnizori
- 241937. Expert de accesare fonduri structurale și de coeziune europene
- 242303. Auditor în domeniul calității
- 242307. Analist de calitate
- 242320. Auditor în domeniul siguranței alimentare
- 252204. Cercetător în controlul calității produselor alimentare
- 252205. Inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare
- 252206. Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare





Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: I

Se aprobă,
 RECTOR,

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul universitar 2022-2023

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*	CEPA01F1.0	2	2	-	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
2	Teoria probabilităților și statistică matematică*	CEPA02F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	19	E	3	56	19	3
3	Fizică*	CEPA03F1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
4	Informatică aplicată *	CEPA04F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3
5	Grafică asistată de calculator*	CEPA05F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3
6	Ecologie și protecția mediului**	CEPA06D1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
7	Chimie organică***	CEPA07F1.2	2	-	2	-	44	E	4	2	-	2	-	44	E	4	112	88	8
8	Biochimie I****	CEPA08D0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	33	E	3	42	33	3
9	Elemente de inginerie mecanică*****	PC09D1.0	1	-	2	-	58	C	4	-	-	-	-	-	-	-	42	58	4
10	Chimie fizică și coloidală****	CEPA10F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	30	E	4	70	30	4
11	Chimie anorganică și analitică***	CEPA11F1.0	2	-	3	-	30	E	4	-	-	-	-	-	-	-	70	30	4
12	Limbă străine	CEPA12C1.2	-	2	-	-	47	C	3	-	2	-	-	47	C	3	56	94	6
13	Educație fizică și sport	CEPA13C1.2	-	-	1	-	47	A?R	3	-	-	1	-	47	C	3	56	94	6
Total			11	4	13	-	358	5E/3C	30	12	4	12	-	258	4E/4C	26	784	616	56
14	Practică de domeniu	CEPA14D0.2	4 săptămâni x 30 ore/săptămână											C	4	120	-	4	
Total			11	4	13	-	358	5E/3C	30	12	4	12	-	258	4E/5C	30	784	616	60
Discipline facultative																			
15	Controlul statistic al alimentelor	CEPA15D1.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
16	Comunicare	CEPA16C0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	33	C	3	42	33	3
Total discipline facultative			2	-	2	-	44	1C	4	2	-	1	-	33	1C	3	98	77	7
Total an studiu			13	4	15	-	402	5E/4C	34	14	4	13	-	291	4E/6C	33	882	693	67

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 specializările: Protecția consumatorului și a mediului (Anul I), Științe gastronomice (Anul I); **Trunchi comun cu specializările: Protecția consumatorului și a mediului (Anul I), Tehnologia prelucrării produselor alimentare (Anul I), Zootehnie (Anul I); ***Trunchi comun cu specializările: Protecția consumatorului și a mediului (Anul I), Tehnologia prelucrării produselor alimentare (Anul I); ****Trunchi comun cu specializările: Tehnologia prelucrării produselor alimentare (Anul I), Zootehnie (Anul I); *****Trunchi comun cu specializările: Tehnologia prelucrării produselor alimentare (Anul I), Protecția consumatorului și a mediului (Anul I)

DECAN,
 Prof. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: II

Se aprobă,
 RECTOR,

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul universitar 2023-2024

Nr. crt.	Disciplina	Cod	Semestrul 1							Semestrul 2							Total ore		Total credite
			14 săptămâni				SI	FE	CR	14 săptămâni				SI	FE	CR	D	SI	
			C	S	L	P				C	S	L	P						
Discipline obligatorii																			
1	Biochimie	CEPA02F05	2	0	2	0	69	E	5	2		3		80	E	6	126	149	11
2	Microbiologie speciala	CEPA02D09	2	0	2	0	44	E	4	0		0		0	0	0	56	44	4
3	Comportamentul consumatorului	CEPA02D10	2	0	2	0	44	C	4	0		0		0	0	0	56	44	4
4	Chimia alimentului	CEPA02S08		0	0	0	0		0	2		2		69	E	5	56	69	5
5	Grafică asistată de calculator	CEPA02F04	2	2	0	0	44	C	4	0				0			56	44	4
6	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	CEPA02D06	2	0	2	0	44	E	4	0		0		0	0	0	56	44	4
7	Biotehnologii speciale	CEPA02D07	0	0	0	0	0	E	0	3		3		66	E	6	84	66	6
8	Inocuitatea produselor alimentare	CEPA02D08	2	0	2	0	69	E	5	2		2		69	E	5	112	138	10
9	Informatica aplicata	CEPA02F03	0	0	0	0	0	0	0	2	2			44	C	4	56	44	4
10.	Discipline opționale		2		2		44	C	4	2		2		44	C	4	112	88	8
TOTAL			14	2	12	0	358	5E/3C	30	13	2	12	0	372	4E/3C	26	770	630	56
11	Practica de domeniu	CEPA02D03					0				3saptX30 ore/sapt		90		C	4	90	0	4
DISCIPLINE OPTIONALE																			
10. 1	a.Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală	CEPA02S05	2		2		69	C	5					0			56	0	5
	b. Metode și tehnici de analiză instrumentală	CEPA02S06					0							0			0	0	0
10. 2	a.Tehnologia produselor alimentare de origine animală	CEPA02S07					0			2		2		44	C	4	56	44	4
	b. Metode spectroscopice de	CEPA02S08					0										0		0

	analiză a alimentelor																		
DISCIPLINE FACULTATIVE																			
12	Limbi străine***	CEPA12C3.4	-	2	-	-	22	C	2	-	2	-	-	22	C	2	56	44	4
13	Educație fizică și sport***	CEPA13C3.4	-	-	2	-	22	C	2	-	-	2	-	22	C	2	56	44	4
14	Materii prime vegetale și animale modificate genetic	CEPA14C3.0	2	-	2	-	19	C	3	-	-	-	-	-	-	-	56	19	3
15	Mărimi fizice și sisteme de analiză automată	CEPA15S0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3
Total discipline facultative			2	2	4	-	63	3C	7	2	2	4	-	63	3C	7	224	126	14
Total an studiu			16	2	17	-	435	5E/5C	37	14	2	18	-	349	5E/6C	37	1086	784	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, DO–opțiunea universității/1-8–semestrul.

* Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II); ** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III); *** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II), Zootehnie (anul II);

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: III

Se aprobă,
RECTOR,

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	Igiena societăților din industria alimentară	CEPA03S02	2		2		69	E	5	0		0		0	0	0	56	0	5
2	Tehnologii generale in industria alimentara	CEPA03D02	2		2		69	E	5	2		1	1	58	E	4	112	44	9
3	Principii si metode de conservare a produselor alimentare	CEPA03D03	2		2		69	E	5	2		1		58	E	4	98	58	9
4	Operatii unitare in industria alimentara	CEPA03D04	2		2		44	E	4					0			56		4
5	Utilaje in industria alimentara	CEPA03D05					0			2		1	1	58	E	4	56	44	4
6	Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor 1	CEPA03S04	2		2		44	C	4					0			56	0	4
7	Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor 2	CEPA03S05					0			2		2		44	C	4	56	44	4
8	Managementul calității	CEPA03S06	2		2		44	C	4					0			56		4
9	Principiile nutritiei umane	CEPA03D07					0			2		2		44	E	4	56	44	4
10	Analize senzoriale	CEPA03D08	0		0		0	0	0	2		2		19	C	3	56	19	3
11	Discipline opționale		2		2		19	C	3	2		2		19	C	3	112	38	6
TOTAL			14	0	14	0	358	3C+ 4E	30	14	0	11	2	300	3C+ 4E	26	770	291	56
12	Practica	CEPA03S07								3sapt.X30 ore/sapt				C	4	90	0	4	
DISCIPLINE OPȚIONALE																			
11. 1	a.Contaminarea minerală și radioactivă a	CEPA03S05	2		2		19	C	3	0							56	38	3

	produselor alimentare																		
	b.Etică și integritate academică	CEPA03S06	2		2		19	C	3										
11. 2	a. Epidemiologie și sănătate publică									2		2		19	C	3	56	38	3
	b.Sisteme de gestiunea datelor									2		2		19	C	3			
DISCIPLINE FACULTATIVE																			
13	Organizarea laboratoarelor pentru controlul alimentelor	CEPA03S02	2		2		19	C	3								56	19	3
14	Analiza și interpretarea datelor cercetării	CEPA03S03								2		2			C	3	56	19	3
15	Limbi straine	CEPA03C01		2				C	3		2				C	3	56	0	6

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

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

* Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II); ** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III); *** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV)

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani /Anul de studii: IV

Se aprobă,
 RECTOR,

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 Anul universitar 2025-2026

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	Controlul calitatii produselor de origine animală	CEPA04S01	2		2		44	E	4	1		1		47	C	3	72	103	7
2	Controlul calitatii produselor de origine vegetală	CEPA04S02	2		2		44	E	4	1		1		47	C	3	72	103	7
3	Reologia produselor alimentare	CEPA04S03	2		1	1	58	E	4					0			36	64	4
4	Expertiză și siguranță alimentară	CEPA04S04					0		0	2		2		19	C	3	48	27	3
5	Marketing	CEPA04D01							0	2	1			33	C	3	36	39	3
6	Management	CEPA04D02	2	2			44	E	4	2	2		0	44	E	4	96	104	8
7	Legislație în industria alimentară	CEPA04D03	0	0	0	0	0		0	2	2		0	44	E	4	56	44	4
8	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	CEPA04D04	2		1		58	E	4					0			42	58	4
9	Politici și strategii globale de securitate alimentară	CEPA04D06	2	1			33	C	3								42	33	3
10	Merceologia produselor alimentare	CEPA04S06	2	2			44	E	4										4
11	Discipline opționale		1		1			C	3	1		1			C	2	48	77	5
TOTAL			15	5	7	1	325	2C+6E	30	11	5	5	0	234	1A/R+7C	22	500	575	52
12	Practica elaborare proiect de diploma	CEPA04D05	2 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	60	0	4
13	Elaborarea proiectului de diplomă	CEPA04S05									0				A/R	4	56	4	4
DISCIPLINE OPȚIONALE																			

11.1	Control fitosanitar	CEPA04D01	1		1			C	4							56	4	4	4
	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	CEPA04D02														0	0	0	0
11.2	Gastrotehnice și catering	CEPA04D03							1		1			C	3	28	7	4	3
	Alimente funcționale	CEPA04D04														0	0	0	0
TOTAL			1	0	1	0	0	1C+6E	4	1	0	1	4	0	1A/R+7C	7	140	135	11
14	Esantionarea și prelevarea probelor	CEPA04S0 2	2	2				C	3							56	9	1	3
15	Management organizațional și comunicare la locul de muncă	CEPA04S0 1							1					C	2	14	6	3	2
TOTAL discipline facultative			2	2	0	0	0	1C	3	1	0	0	0	0	1C	2	70	55	5

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

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

* Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV); ** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Zootehnie (anul IV).

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil

STUCTURA 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
III	14	14	3	3	2	3	3	1	10
IV	14	14	3	-	2	2	3	-	-

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	25	11	5	9	0	0,78
Sem. II	27	11	5	11	0	0,69
Media an I	26	11	5	10	0	0,74
Sem. I	25	12	5	8	0	0,92
Sem. II	25	12	1	12	0	0,92
Media an II	25	12	3	10	0	0,92
Sem. I	28	14	0	14	0	1
Sem. II	26	13	0	11	2	1
Media an III	27	13,5	0	12,5	1	1
Sem. I	28	14	4	9	1	1
Sem. II	26	11	9	5	1	1
Media an IV	27	12,5	6,5	7	1	1
MEDIA	26	12,25	3,62	9,87	0,5	0,91

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/ sem.	Nr. credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I. 1	33	3	4	0
I. 2	33	4	4	0
Total an I	66	7	8	0
II.1.	33	4	3	0
II. 2	33	4	5	0
Total an II	66	8	8	0
III. 1	30	4	3	0
III. 2	30	4	4	0
Total an III	60	8	7	0
IV.1.	30	6	1	0
IV. 2	30	0	9	0
Total an IV	60	6	10	0
TOTAL GEN.	252	29	33	0

CENTRALIZATOR PRACTICĂ ȘI ELABORARE LUCARE DE LICENȚĂ/PROIECT DE DIPLOMĂ

Anul	Nr. săptămâni	Credite practică și elaborare proiect diplomă	% față de total săptămâni școlaritate
I	0	0	
II	3	4	0,21
III	3	4	0,21
IV	2	4	0,14
Total	8	12	0,56

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	48	42	50	48	188	89,52	61	56	56	53	226	90
Opționale	4	8	4	6	22	10,48	5	10	4	7	26	10
Total	52	50	54	54	210	100	66	66	60	60	252	100
Facultative	12	8	12	5	37	-	13	13	12	5	43	0

**BILANȚ GENERAL II
REPARTIZAREA ORELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE**

Discipline	Nr. ore fizice								Total	
	Sem. I	Sem. II	Sem. III	Sem. IV	Sem. V	Sem. VI	Sem. VII	Sem. VIII	Ore	%
Fundamentale (DF)	14	14	8	4	0	0	0	0	560	17,61
În domeniu (DD)	4	10	12	16	12	18	12	12	1434	45,09
De specialitate (DS)	4	0	4	4	16	8	16	14	1074	33,78
Complementare (DC)	2	2	0	0	0	0	0	0	108	3,52
Conform optiune universitate	1	1	1	1	0	0	0	0	4	
TOTAL	25	27	25	25	28	26	28	26	3180	100

REPARTIZAREA CREDITELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

Discipline	Nr. credite								Total	
	Sem. I	Sem. II	Sem. III	Sem. IV	Sem. V	Sem. VI	Sem. VII	Sem. VIII	credite	%
Fundamentale (DF)	17	15	5	9	0	0	0	0	46	18,25
În domeniu (DD)	5	12	20	17	13	18	12	10	107	42,46
De specialitate (DS)	5	0	5	4	17	12	18	20	81	32,14
Complementare (DC)	4	4	3	3	0	0	0	0	18	7,14
Conform optiune universitate CU	2	2	2	2	0	0	0	0	8	
Practică				4		4		4	12	
TOTAL	33	33	33	33	30	30	30	30		252

Tabelul 1. CENTRALIZATOR INDICATORI PRIVIND ORGANIZAREA PROCESULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT LA PROGRAMELE DE STUDIU DE LICENȚĂ

INDICATOR	Descriere
1.Durata studiilor la forma de învățământ IF, IFR sau ID	4 ani
2.Durata unui semestru privind activitatea didactică	14 săptămâni
3.Numărul de ore activitate didactică pe săptămână	26
4.Numărul de ore din planul de învățământ pentru întreg ciclul al studiilor de licență	3180
5.Numărul total de credite minime obligatorii	252
6.Numărul de credite minime pe semestru	60
7.Numărul minim de discipline pe semestru	7
8.Durata practicii de specialitate (inclusiv anul I)	180
9.Durata pentru elaborarea lucrării de licență	60
10.Numărul de credite alocate pentru practica de specialitate	8
11.Numărul de credite alocate pentru susținere lucrare licență	10
12.Numărul de credite alocate educației fizice ca disciplină obligatorie	12
13.Raportul dintre numărul orelor de curs și cele aplicative (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică etc.)	0,91
14.Numărul de ore a unui credit ECTS	25
15.Numărul de săptămâni sesiuni de examene pe semestru	3
16.Număr de săptămâni sesiune restanță	1
17.Număr maxim studenți pe serie	100
18.Număr maxim studenți pe grupă IF	25
19.Număr maxim studenți pe grupă IFR	-
20.Număr maxim studenți pe grupă ID	-
21.Raportul maxim dintre număr studenți și cadre didactice	6/1

* Acestea cuprind și stagiile activității practice de specialitate și elaborării lucrării de licență.