



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

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

**Aprobat,
Senat,**

Rector,

Prof.univ.dr. Răzvan Ionuț TEODORESCU

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2022/2023

pentru perioada 2022-2024

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

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

MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU EXPERTIZA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

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

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

I. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU EXPERTIZA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

Obiective generale

Obiectivele acestui program de studii de master se axează pe formarea specialiștilor cu o înaltă pregătire profesională, capabili să facă faţă exigenţelor tot mai ridicate din domeniul **Expertizei Produselor Agroalimentare**, precum şi ramurilor adiacente acesteia. La elaborarea planului de

învățământ s-a avut în vedere atât abordarea aspectelor fundamentale și aplicative specifice industriei alimentare, cât și compatibilizarea programului de studii cu planurile de învățământ din universități europene similare, fapt ce va permite o bună mobilitate a specialiștilor formați.

Obiective specifice

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

În conformitate cu planul strategic și operațional adoptat și cu rapoartele conducerii privind starea facultății în perioada 2014-2018, misiunea Facultății de Medicină Veterinară, pentru Programul de studii **Expertiza Produselor Agroalimentare** este de a pregăti experți în domeniile: industrie alimentară, organizarea și managementul unităților de procesare, depozitare și comercializarea produselor alimentare, implementarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, politici alimentare globale, expertizarea produselor alimentare de origine animală și vegetală, auditul și certificarea unităților din industria alimentară, precum și în domeniile conexe acestora.

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

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

II. Competențe dobândite de absolvenți la finalizarea studiilor

Competențe generale

- Demonstrarea cunoștințelor în domeniul expertizei produselor agroalimentare;

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

Abilități cognitive specifice

- Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională
- Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului
- Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată
- Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare, pentru a aprecia calitatea, meritele și limitele unor procese, programe, proiecte, concepte, metode și teorii
- Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu.

Competențe de profesionale

- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a noțiunilor specifice expertizei produselor agroalimentare;
- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară în condiții restrictive, specifice obținerii alimentelor;
- Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;

- Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte ;
- Managementul producției, controlul calității produselor agroalimentare, realizarea proceselor de marketing;

Competențe de transversale

- Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată
- Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar
- Executarea operărilor specifice din sfera de producție în baza fișei postului cu respectarea normelor și valorilor eticii profesionale
- Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate
- Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților 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
- Realizarea unui portofoliu cu identificarea și descrierea rolurilor profesionale de la nivelul unei echipe subordonate
- Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare, pentru dezvoltarea personală și profesională
- Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue
- Elaborarea unui studiu tehnic prin utilizarea eficientă a surselor și resurselor relevante și actuale de documentare (inclusiv internet, baze de date, cursuri online etc.)

III. Finalizarea programului de studiu

Ocupații posibile (ANC)

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



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale

**Se aprobă,
RECTOR**

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

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 Anul universitar 2022-2023**

Nr. crt.	DISCIPLINA	Cod disciplină	Semestrul 1 (14 săptămâni)							Semestrul 2 (14 săptămâni)						
			C	S	L	P	CR.	Ore S.I.	F.E.	C	S	L	P	CR.	Ore S.I.	F.E.
Discipline OBLIGATORII																
1	Expertiza morfomacrosopică a animalelor abatorizate	EPA01A01	2	-	2	-	7	119	E	-	-	-	-	-	-	-
2	Controlul și expertiza pigmentilor și coloranților naturali	EPA01A02	2	-	2	-	7	119	E	-	-	-	-	-	-	-
3	Procese biochimice care afectează calitatea alimentelor	EPA01A03	2	-	2	-	7	119	E	-	-	-	-	-	-	-
4	Legislație privind expertizarea produselor agroalimentare	EPA01A04	1	1	-	-	3	47	C	1	1	-	-	3	47	C
5	Autentificarea și certificarea produselor agroalimentare	EPA01A05	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	7	119	E
6	Metode și tehnici moderne de chimie analitică utilizată în controlul și expertiza produselor agroalimentare	EPA01A06	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	7	105	E
7	Metode și tehnici moderne de biologie moleculară utilizată în controlul și expertiza produselor agroalimentare	EPA01A07	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	7	105	E

9	Practică	EPA01S01					6	150	C								
10	Practică	EPA01S02												6	150	C	
TOTAL			7	1	6	0	30	554	3E+2	7	1	8	0	30	526	3E+ 2C	
			14						C	16							
Discipline FACULTATIVE																	
8	Dezvoltarea abilităților de comunicare și negociere în afaceri	EPA01C01	1	-	-	-	2	36	C	-	-	-	-	-	-	-	-
Notă: C-nr. ore curs/săpt., S-nr. ore seminar/săpt., L-nr. ore lucrări practice/săpt., P-nr. ore proiect/săpt., CR –credite, F.E. –forma de evaluare, E-examen, C-colocviu			Tot al ore activități/sem.	Nr. ore/spt.	Nr. spt./sem.	Ore didactice/spt.	Ore S.I./spt.	Ore S.I./sem.	Total ore activități/sem.	Nr. ore/spt.	Nr. spt./sem.	Ore didactice/spt.	Ore S.I./spt.	Ore S.I./sem.			
			560	40	14	14	26	364	560	40	14	16	24	336			

Legendă: C–nr. ore curs; S–nr. ore seminar; L–nr. ore lucrări practice; P–nr. ore proiect; CR–credite; FE–forma de evaluare; E–examen, C–colocviu; D–ore activități didactice; SI–ore studiu individual;
Cod disciplină: X–abrevierea specializării/nr. ordine disciplină/categoria formativă a disciplinei; A–aprofundare, S–sinteză/1-4–semestrul.

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil

	preparatelor din carne																	
8	Expertiza produselor alimentare de origine vegetală	EPA02S02	1	-	1	-	3	47	E	-	-	-	-	-	-	-	3	47
Discipline OPȚIONALE 2																		
9	Expertiza cărnii de pasare, a ouălor de consum și a vânatului	EPA02S03	1	-	1	-	3	47	E								3	47
10	Expertiza produselor apicole, a peștelui și a produselor acvatice	EPA02S04	1	-	1	-	3	47	E								3	47
Notă: C-nr. ore curs/săpt., S-nr. ore seminar/săpt., L-nr. ore lucrări practice/săpt., P-nr. ore proiect/săpt., CR – credite, F.E. –forma de evaluare, E-examen, C-colocviu, Legenda: * Disciplinele opționale se aleg obligatoriu astfel: câte 1 din fiecare pachet			Total ore activități/sem.	Nr. ore/spt.	Nr. spt./sem.	Ore didactice/spt.	Ore S.I./spt.	Ore S.I./sem.		Total ore activități/sem.	Nr. ore/spt.	Nr. spt./sem.	Ore didactice/spt.	Ore S.I./spt.	Ore S.I./sem.			
			560	40	14	15	25	350		560	40	14	14	26	364		70	

Legendă: C–nr. ore curs; S–nr. ore seminar; L–nr. ore lucrări practice; P–nr. ore proiect; CR–credite; FE–forma de evaluare; E–examen, C–colocviu; D–ore activități didactice; SI–ore studiu individual;
Cod disciplină: X–abrevierea specializării/nr. ordine disciplină/categoria formativă a disciplinei: A–aprofundare, S–sinteză/1–4–semestrul.

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil

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

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	14	7	1	6	0	1
Sem. II	16	7	1	8	0	0,77
Media an I	15	7	1	7	0	0,88
Sem. I	15	7	0	8	0	0,87
Sem. II	14	0	0	14	0	0
Media an II	14,5	3,5	0	11	0	0,43
MEDIA	14,75	5,25	0,5	9	0	0,65

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/ sem.	Nr. credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I. 1	30	3	2	0
I. 2	30	3	2	0
Total an I	60	6	4	0
II.1.	30	4	3	0
II. 2	30	0	2	0
Total an II	60	4	5	0
TOTAL GEN.	120	10	9	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	0
II	14 (14 ore/săpt)	30	50
Total	14	30	

BILANȚ GENERAL I

Discipline	Nr. ore fizice		Total		Nr. credite		Total	
	An I	An II	ore	%	An I	An II	credite	%
Obligatorii	420	350	770	93,22	60	54	114	95
Opționale	0	56	56	6,78	0	6	6	5
Total	420	406	826	100	60	60	120	100
Facultative	1	0	1		2	0	2	

Tabelul 2.

CENTRALIZATOR INDICATORI PRIVIND ORGANIZAREA PROCESULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT LA PROGRAMELE DE STUDIU DE MASTER

INDICATOR	Descriere
1. Titlul programului de studii universitare de masterat (profesional/de cercetare/didactic)	Expertiza produselor agroalimentare
2. Durata studiilor la programele de masterat (semestre)	4
3. Numărul total de credite obligatorii (ECTS)	120
4. Durata unui semestru privind activitatea didactică (săptămâni)	14
5. Numărul minim de ore de activitate didactică pe săptămână (asistate integral)	14

6. Numărul de activități didactice din planul de învățământ pentru 7. întreg ciclul de studii (nr. ore)	826
8. Numărul de discipline de predare (cu excepția practicii) dintr-un semestru (min./max.)	4-5
9. Numărul de credite alocate unei discipline (min./max.)	7
10. Durata practicii (practică profesională/practică de cercetare) (nr. ore)	98
11. Durata practicii pentru elaborarea disertației (nr. ore)	98
12. Numărul de credite alocate pentru promovarea disertației (ECTS)	10
13. Raportul dintre numărul orelor pentru aplicații și numărul orelor pentru curs	1,8
14. Ponderea numărului examenelor în numărul total al evaluărilor finale (%)	52,63
15. Numărul de săptămâni pentru sesiunile semestriale de examene	3
16. Numărul de săptămâni pentru sesiunea de restanțe	1
17. Numărul maxim de studenți pe serie	50
18. Numărul de studenți dintr-o grupă /subgrupă	25
19. Raportul dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice care predau la program	3/1