



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: Protecția consumatorului și a mediului

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 Emil**

**Responsabil program de studii:
Prof.univ. dr. TUDORACHE Minodoara**

I. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI

Programul de studii de licență Protecția consumatorului și a mediului 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.

Misiunea programului de studii universitare de licență Protecția consumatorului și a mediului 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 protecției consumatorului și a mediului. 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 industriei alimentare.

II. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI

Obiective generale

Obiectivele majore ale specializării Protecția consumatorului și a mediului 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 Protecția consumatorului și a mediului 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 Protecția consumatorului și a mediului 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 protejarea drepturilor și intereselor consumatorilor;
- elaborarea și planificarea strategiilor și a metodelor de protecție a consumatorului și a mediului, 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 protecție a mediului;
- conducerea proceselor tehnologice, exploatarea utilajelor, instalațiilor și aparatelor specifice industriei alimentare;
- proiectarea, implementarea și auditarea sistemelor de managementul siguranței alimentare;
- realizarea controlului și a expertizării produselor alimentare prin prisma respectării drepturilor și a protecției consumatorilor;
- organizarea și planificarea procesului managerial în societăți de industrie alimentară integrate pe diferite trepte ierarhice;
- 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;
- asigurarea consultanței de specialitate în implementarea mecanismelor de asigurare a calității produselor alimentare, prin aplicarea sistemelor ISO, HACCP, a ghidurilor de bune practici în producția agricolă, procesare sau activitate de laborator;
- abilitați în managementul calității în departamentele de alimentație și protecția mediului;
- 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 „*Protecția consumatorului și a mediului*” asigură cadrul necesar acumulării de cunoștințe și competențe în domeniile științei alimentelor, științei mediului, preservării și conservării acestuia, protecției consumatorului, 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, conservarea mediului înconjurător, protejarea consumatorilor.

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 producției alimentare, protecției consumatorului și a mediului
- Conducerea proceselor, exploatarea echipamentelor și instalațiilor de industrie alimentară în vederea protejării inocuității alimentelor și a mediului
- Identificarea factorilor naturali și antropici cu impact asupra mediului și siguranței alimentare
- Utilizarea de tehnici și metode de control a calității alimentelor și mediului
- Realizarea, implementarea de proiecte și respectarea deontologiei în protecția mediului și a consumatorului
- Managementul în protecția consumatorului și a mediului

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 PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI

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; 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: Protecția consumatorului și a mediului
 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 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	Matematici speciale*	PCM01F1.0	2	2	-	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
2	Teoria probabilităților și statistică matematică*	PCM02F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	19	E	3	56	19	3
3	Fizică*	PCM03F1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
4	Informatică aplicată *	PCM04F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3
5	Grafică asistată de calculator*	PCM05F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	C	3	56	19	3
6	Ecologie și protecția mediului**	PCM06D1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
7	Chimie organică*	PCM07F1.2	2	-	2	-	44	E	4	2	-	2	-	44	E	4	112	88	8
8	Biochimie I***	PCM08D0.2	-	-	-	-	-	-	-	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***	PCM10F0.2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	E	4	56	44	4
11	Chimie anorganică și analitică***	PCM11F1.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
12	Limbi străine	PCM12C1.2	-	2	-	-	47	C	3	-	2	-	-	47	C	3	56	94	6
13	Educație fizică și sport	PCM13C1.2	-	-	2	-	47	C	3	-	-	2	-	47	C	3	56	94	6
Total			11	4	12	-	372	5E/3C	30	12	4	11	-	272	4E/4C	26	784	616	56
14	Practică de domeniu	PCM14D0.2	4 săptămâni x 30 ore/săptămână											C	4	120	-	4	
Total			11	4	12	-	372	5E/3C	30	12	4	11	-	272	4E/5C	30	756	644	60
Discipline facultative																			
15	Materii prime agroalimentare	PCM15D1.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
16	Comunicare***	PCM16C0.2	-	-	-	-	-	-	-	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	14	-	416	5E/4C	34	14	4	12	-	305	4E/6C	33	854	721	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.

* Trunchi comun cu programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (anul I); Științe gastronomice (anul I); ** Trunchi comun cu programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (anul I); Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul I), Zootehnie (anul I); ***Trunchi comun cu programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (anul I);

DECAN,
 Prof. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului
 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 2024-2025

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	Utilaje în industria alimentară	PCM01D3.4	2	-	2	-	69	E	5	1	-	2	-	58	E	4	98	127	9	
2	Operații unitare în industria alimentară**	PCM02D3.4	2	-	2	-	69	E	5	1	-	2	-	58	E	4	98	127	9	
3	Chimia alimentelor**	PCM03D3.0	2	-	2	-	69	E	5	-	-	-	-	-	-	-	56	69	5	
4	Microbiologie generală**	PCM04D3.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
5	Microbiologia specială***	PCM05S0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	E	3	56	19	3	
6	Tehnologii generale în industria alimentară*	PCM06D0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	E	4	56	44	4	
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare*	PCM07D3.4	2	-	1	-	58	E	4	2	-	2	-	44	E	4	98	102	8	
8	Biochimie II****	PC08D3.0	2	-	1	-	33	E	3	-	-	-	-	-	-	-	42	33	3	
9	Inspecția și legislația mediului	PCM09S0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	19	C	3	56	19	3	
10	Discipline opționale		2	2	-	-	44	C	4	2	2	-	-	44	C	4	112	88	8	
11	Practică de domeniu	PCM11D0.4	4 săptămâni x 30 ore/săptămână													C	4	120	-	4
Total			14	2	10	-	386	6E/1C	30	12	4	10	-	286	5E/3C	30	828	672	60	
DISCIPLINE OPȚIONALE																				
10.1	a.Comportamentul consumatorului***	PCM10.1aD3.0	2	2	-	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
	b.Politici și strategii globale de securitate alimentară*****	PCM10.1bD3.0																		
10.2	a.Legislație în industria alimentară*****	PCM10.2aD0.4	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	44	C	4	56	44	4	
	b.Elemente de inginerie electrică*****	PCM10.2bD0.4																		
Discipline facultative																				
12	Limbi străine**	PCM12C3.4	-	2	-	-	22	C	2	-	2	-	-	22	C	2	56	44	4	
13	Educație fizică și sport**	PCM13C3.4	-	-	2	-	22	C	2	-	-	2	-	22	C	2	56	44	4	
14	Materii prime vegetale și	PCM14S3.0	2	-	2	-	19	C	3	-	-	-	-	-	-	-	56	19	3	

	animale modificate genetic																		
15	Mărimi fizice și sisteme de analiză automată	PCM15S0.4	-	-	-	-	-	-	-	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	4	15	-	449	5E/5C	37	14	6	14	-	349	5E/6C	37	1052	798	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), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul II); ** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II), Controlul și expertiza produselor alimentare (anul II); Științe gastronomice (anul II); *** Trunchi comun cu programele de studii: Științe gastronomice (anul II), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul II); **** Trunchi comun cu programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul II); ***** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul II);***** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul I), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul II);

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului
 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 2025-2026

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 produselor alimentare de origine vegetală*	PCM01S5.6	2	-	2	-	69	E	5	2	-	2	1	30	E	4	126	99	9	
2	Tehnologia produselor alimentare de origine animală*	PCM02S5.6	2	-	2	-	69	E	5	2	-	2	1	30	E	4	126	99	9	
3	Siguranța și securitatea alimentară în protecția consumatorului	PCM03S5.0	2	-	2	1	30	E	4	-	-	-	-	-	-	-	70	30	4	
4	Aditivi și ingrediente în industria alimentară**	PCM04D5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
5	Tehnici de investigare a factorilor de mediu	PCM05S5.0	1	-	2	-	58	E	4	-	-	-	-	-	-	-	42	58	4	
6	Inocuitatea produselor alimentare*	PCM06D0.6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	58	C	4	42	58	4	
7	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor *	PCM07S0.6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	47	C	3	28	47	3	
8	Principiile nutriției umane***	PCM08D5.6	2	-	2	-	44	E	4	2	-	2	-	44	E	4	112	88	8	
9	Atmosfera și calitatea mediului	PCM09S0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	19	E	3	56	19	3	
10	Discipline opționale		2	-	2	-	44	C	4	2	-	2	-	44	C	4	112	88	8	
11	Practică de specialitate	PCM11S0.6	4 săptămâni x 30 ore/săptămână													C	4	120	-	4
Total			13	-	14	1	358	5E/2C	30	12	-	13	2	272	4E/4C	30	870	630	60	
Discipline opționale																				
10.1	a. Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului	PCM10.1aS5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4	
	b. Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale****	PCM10.1bS5.0																		
10.2	a. Protecția mediului*	PCM10.2aC0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4	
	B. Etică și integritate academică**	PCM10.2bC0.6																		

Discipline facultative																			
12	Modelarea și automatizarea proceselor	PCM12S5.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
13	Metode și tehnici de analiză instrumentală	PCM13S0.6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	44	C	4	56	44	4
Total discipline facultative			2	-	2	-	44	1C	4	2	-	2	-	44	1C	4	112	88	8
Total an studiu			15	-	16	1	402	5E/3C	34	14	-	15	2	316	4E/5C	34	982	718	68

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 III); ** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III), Controlul și expertiza produselor alimentare (anul III); *** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Controlul și expertiza produselor alimentare (Anul III); **** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III)

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului
 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 2026-2027

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	Controlul și expertiza produselor alimentare*	PCM01S7.8	2	-	2	-	69	E	5	2	-	1	-	33	E	3	98	102	8
2	Merceologia produselor alimentare	PCM02S7.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
3	Metode de control operativ în protecția consumatorului	PCM03D7.8	2	-	2	-	69	E	5	2	-	2	-	44	E	4	112	113	9
4	Ambalarea etichetarea și designul în industria alimentară**	PCM04D7.0	2	-	2	-	44	E	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
5	Igiena societăților din industria alimentară**	PCM05S7.0	2	-	1	-	33	C	3	-	-	-	-	-	-	-	42	33	3
6	Management***	PCM06D7.8	2	2	-	-	69	E	5	2	2	-	1	55	E	5	126	124	10
7	Marketing***	PCM07D0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	33	C	3	42	33	3
8	Coloizi în industria alimentară	PCM08S0.8	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	33	C	3	42	33	3
9	Discipline opționale		2	-	2	-	44	C	4	2	-	2	-	44	C	4	112	88	8
10	Practică pentru proiectul de diplomă	PCM10S0.8	2 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	60	-	4
11	Elaborarea proiectului de diplomă	PCM11S0.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	44	P	4	56	44	4
Total			14	2	11	-	372	5E/2C	30	11	3	7	5	286	3E/4C/1P	30	742	658	60
Discipline opționale																			
9.1	a.Managementul calității	PCM9.1aS7.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
	b.Analiza produselor alimentare	PCM9.1bS7.0																	
9.2	a.Auditul mediului	PCM9.2aS0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	52	C	4	-	44	4
	b.Protecția și biodiversitatea	PCM9.2bS0.8																	

	mediului																56		
Discipline facultative																			
12	Produce tradiționale și ecologice	PCM12S7.0	2	-	2	-	44	C	4	-	-	-	-	-	-	-	56	44	4
13	Proiectarea unei structuri productive specifice industriei alimentare	PCM13S0.8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	52	C	4	56	44	4
Total discipline facultative			2	-	2	-	44	1C	4	2	-	2	-	52	1C	4	112	88	8
	Susținerea proiectului de diplomă		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	10
Total an studiu			16	-	15	-	416	5E/3C	34	13	-	12	5	338	3E/5C/1P	44	854	746	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: Controlul și expertiza produselor alimentare (anul IV); ** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Controlul și expertiza produselor alimentare (anul IV); *** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Zootehnie (anul IV), Controlul și expertiza produselor alimentare (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	14	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	27	11	4	12	-	1/1,45
Sem. 2	27	12	4	11	-	1/1,25
Media an I	27	11,5	4	11,5	-	1/1,34
Sem. 3	27	14	2	10	-	1,08/1
Sem. 4	26	12	4	10	-	1/1,17
Media an II	26	13	3	10	-	1/1
Sem. 5	28	13	-	14	1	1/1,15
Sem. 6	27	12	-	13	2	1/1,25
Media an III	27,5	12,5	-	13,5	1,5	1/1,20
Sem. 7	27	14	2	11	-	1,07/1
Sem. 8	26	11	3	7	5	1/1,36
Media an IV	26,5	12,5	2,5	9	2,5	1/1,12
MEDIA	26,75	12,37	2,37	11	1,0	1/1,16

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/sem.	Nr.credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I.1	30	20	10	-
I.2	30	14	16	-
Total an I	60	34	26	-
II.3	30	26	4	-
II.4	30	19	11	-
Total an II	60	45	15	-
III.5	30	22	8	-
III.6	30	15	15	-
Total an III	60	37	23	-
IV.7	30	23	7	-
IV.8	30	12	14	4
Total an IV	60	35	21	4
TOTAL GEN.	240	151	85	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	12,5
II	4	4	12,5
III	4	4	12,5
IV	2	8	6,66
Total	14	20	11,11

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	756	716	758	670	2900	89,9	60	52	52	52	216	90,00
Opționale	-	112	112	112	336	10,1	-	8	8	8	24	10,00
Total	756	828	870	782	3236	100	60	60	60	60	240	100
Facultative	98	224	112	112	546	16,87	7	14	8	8	37	15,41

* se iau în calcul 240 ore de practică

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)	224	280	-	-	-	-	-	-	504	17,01
În domeniu (DD)	98	42	364	316	112	98	168	168	1366	39,85
De specialitate (DS)	-	-	-	56	266	336	210	196	1198	38
Complementare (DC)	56	56	-	-	-	56	-	-	168	5,14
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	378	378	364	484	378	504	378	364	3236	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)	16	17	-	-	-	-	-	-	33	14,00
În domeniu (DD)	8	7	30	24	8	8	14	12	111	46,25
De specialitate (DS)	-	-	7	14	22	22	16	16	80	33,09
Complementare (DC)	6	6	4	-	-	-	-	-	16	6,66
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	30	30	30	30	30	30	30	30	240	100

Tablelul 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	26,75 ore
4.	Numărul de ore de activitate organizată conform în planul de învățământ pentru întregul ciclu al studiilor de licență	3236 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	5 ore
10.	Numărul de credite alocate pentru practica de specialitate/elaborarea proiectului de diplomă	8/4 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)	1/1,16
15.	Pondere examinelor în total evaluări finale	59,67
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	30/15
21.	Raportul maxim dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice care predau la program	aprox. 13,18