



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

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

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

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)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2025/2026

pentru perioada 2025-2029

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

**Responsabil program de studiu,
Conf. dr. Daniela IANIȚCHI**

I. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU DE LICENȚĂ CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE este de a forma specialiști cu înaltă 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.

II. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Obiective generale

Programul de studiu **CONTROLUL ȘI 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.

III. Rezultatele învățării

Nivelul CNC	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Nivelul 6	Studentul/absolventul de nește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, zico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalua calitatea produselor	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

		alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.	
	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 speci ce și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artistică pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	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 identifiacă măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limitați 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 descrie 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 alimentară.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.
	Studentul/absolventul identifiacă 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.

IV. Competențe dobândite de absolvenți la finalizarea studiilor

Competențe de profesionale

- analizează cerințele referitoare la ambalare;
- aplică bune practici de fabricație (BPF);
- aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control);
- aplică principii ale tehnologiei alimentare;
- aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor;
- elaborează procese de producție alimentară;
- conduce optimizarea proceselor;
- gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea alimentelor;
- interpretează date referitoare la fabricarea alimentelor;
- urmărește tendințele în materie de produse alimentare;
- depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional;
- efectuează analiza riscurilor legate de alimente;
- utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor;
- monitorizează condițiile de prelucrare;
- monitorizează evoluțiile utilizate în industria alimentară;
- întocmește rapoarte de lucru.

Competențe de transversale

- analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii ;
- aplică sisteme avansate de fabricație;
- interpretează cerințe tehnice.

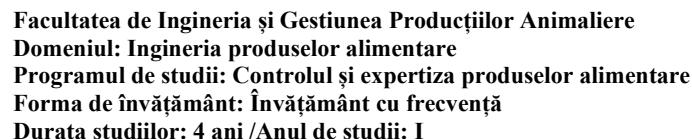
V. Finalizarea programului de studiu

În urma examenului de finalizare a studiilor la programul de licență *Controlul și expertiza produselor alimentare* numărul de credite obținut este următorul:

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

Ocupații posibile (ANC)

214534 - Inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare
214130 Auditor în domeniul calității



**Se aprobă,
RECTOR,
Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Anul universitar 2025-2026

[illegible]

14	Economie generală	Z911DFC02	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
15	Comunicare***	Z911DFC01	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	C	3	42	33	3
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	0	2	0	0	1C	4	2	0	1	0	0	1C	3	98	77	7
TOTAL AN STUDIU			12	4	14	0	0	6E/3C	34	10	4	13	0	0	4E/5C	33	918	777	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: Protecția consumatorului și a mediului (anul I); Științe gastronomice (anul I); ** Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul I); Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul I), Zootehnie (anul I); ***Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (anul I);

DECAN,
Prof. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil

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	Utilaje în industria alimentară	Z912DOS03	2	0	2	0	0	E	5	1	0	2	0	0	E	4	98	127	9
2	Operații unitare în industria alimentară**	Z912DOS04	2	0	2	0	0	E	5	1	0	2	0	0	E	4	98	127	9
3	Aditivi și ingrediente în industria alimentară**	Z912DOS05	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
4	Microbiologie generală*	Z912DOF01	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
5	Microbiologie specială***	Z912DOS01	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	3	56	19	3
6	Tehnologii generale în industria alimentară*	Z912DOS11	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	4	56	44	4
7	Principii si metode de conservare a produselor alimentare*	Z912DOS08	1	0	1	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	4	84	116	8
8	Biochimie II****	Z912DOF02	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
9	Biotehnologii speciale	Z912DOS09	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	C	3	56	19	3
10	Practică de domeniu	Z912DOS10	4 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	120	0	4
Discipline opționale			2	2	0	0	0	1C	4	2	1	0	0	0	1C	4	98	102	8
Total			13	2	11	0	0	5E/2C	30	12	3	10	0	0	5E/3C	30	834	686	60
11.a	a. Comportamentul consumatorului***	Z912DAC01	2	2	0	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
11.b	b. Politici și strategii globale de securitate alimentară*****	Z912DAC02																	

12.a	a. Legislație în industria alimentară*****	Z912DAS01																	
12.b	b. Metode cromatografice și electroferice de analiza alimentelor	Z912DAS02	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	C	4	42	58	4
Discipline facultative																			
13	Limbi străine*****	Z912DFC01	0	2	0	0	0	C	2	0	2	0	0	0	C	2	56	44	4
14	Educație fizică și sport*****	Z912DFC02	0	0	2	0	0	C	2	0	0	2	0	0	C	2	56	44	4
15	Metode enzimatice și imunologice de analiză	Z912DFS01	2	0	2	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	56	19	3
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	2	4	0	0	3C	7	0	2	2	0	0	3C	4	168	107	11
TOTAL AN STUDIU			15	4	15	0	0	5E/5C	37	12	5	12	0	0	5E/6C	34	1002	793	71

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), Protecția consumatorului și a mediului (Anul II); ** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II), Protecția consumatorului și a mediului (anul II); Științe gastronomice (anul II); *** Trunchi comun cu programele de studii: Științe gastronomice (anul II), Protecția consumatorului și a mediului (Anul II); **** Trunchi comun cu programul de studii: Protecția consumatorului și a mediului (Anul II); ***** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III), Protecția consumatorului și a mediului (Anul II);***** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul I), Protecția consumatorului și a mediului (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 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	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală*	Z913DOS01	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	1	0	E	4	126	99	9
2	Tehnologia produselor de origine animală*	Z913DOS02	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	1	0	E	4	126	99	9
3	Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	Z913DOS03	2	0	2	1	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	70	30	4
4	Tehnologii de creștere a animalelor**	Z913DOS09	2	0	2	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	3	112	63	7
5	Gastrotehnie și catering	Z913DOS04	1	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
6	Inocuitatea produselor alimentare*	Z913DOS10	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	4	56	44	4
7	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor*	Z913DOS13	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	C	3	28	47	3
8	Principiile nutriției umane***	Z913DOS11	2	0	2	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	4	112	88	8
9	Practică de specialitate	Z913DOS06	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			13	0	14	1	0	6E/1C	30	13	0	13	2	0	5E/3C	30	904	616	60

10	10a. Proiectarea produselor noi	Z913DAS01	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
	10b. Alimente functionale****	Z913DAS02																	
11	a. Protecția mediului*	Z913DAC01	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
	b. Etică și integritate academică**	Z913DAC02																	
Discipline facultative																			
12	Metode spectroscopice de analiză a alimentelor	Z913DFC01	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	1C	4	2	0	2	0	0	1C	4	112	88	8
TOTAL AN STUDIU			15	0	16	1	0	6E/2C	34	15	0	15	2	0	5E/4C	34	1016	704	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: Protecția consumatorului și a mediului (Anul III); ** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul III), Protecția consumatorului și a mediului (anul III);*** Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Protecția consumatorului și a mediului (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: 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 2028-2029

Nr. crt.	26 săptămâni	Cod	Semestrul I							Semestrul II							Total ore		Total credite
	Disciplina		14 săptămâni			Pt	Pr	Mod Exam.	Cr.	12 săptămâni			Pt	Pr	Mod Exam.	Cr.	Didactic	SI	
			C	S	L					C	S	L							
1	Controlul calității produselor de origine vegetală	Z914DOS01	2	0	2	0	0	E	5	2	0	1	0	0	E	3	92	108	8
2	Merceologia produselor alimentare*	Z914DOS02	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
3	Controlul calității produselor de origine animală	Z914DOS03	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	4	104	121	9
4	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară**	Z914DOS04	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
5	Igiena societăților din industria alimentară**	Z914DOS05	2	0	2	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	56	19	3
6	Management***	Z914DOS06	2	2	0	0	0	E	5	2	2	0	1	0	E	4	116	109	9
7	Marketing***	Z914DOS07	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	C	3	36	39	3
8	Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor	Z914DOS08	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	3	48	27	3
9	Practică pentru proiectul de diplomă	Z914DOS09	2 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	60	0	4
10	Elaborarea proiectului de diplomă	Z914DOS10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	P	5	48	77	5

Discipline opționale			2	0	2	0	0	1C	4	2	0	2	0	0	1C	4	104	96	8
Total			14	2	12	0	0	5E/2C	30	12	3	7	5	0	3E/4C/1P	30	776	684	60
11	a. Managementul calității	Z914DAS01	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
	b. Analiza produselor alimentare	Z914DAS02																	
12	a. Controlul statistic al alimentelor	Z914DAS03	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	48	52	4
	b. Controlul fitosanitar	Z914DAS04																	
Discipline facultative																			
13	Epidemiologie și sănătate publică	Z914DFS01	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
14	Sisteme de gestiunea datelor	Z914DFS02	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	0	2	0	0	1C	4	2	0	2	0	0	1C	4	112	88	8
	Susținerea proiectului de diplomă	Z914DAS05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
TOTAL AN STUDIU			16	2	14	0	0	5E/3C	34	14	3	9	5	0	3E/5C/1P	44	888	772	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: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Protecția consumatorului și a mediului(anul IV);*** Trunchi comun cu programele de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul IV), Zootehnie (anul IV), Protecția consumatorului și a mediului (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	26	10	4	12	-	1/1,6
Sem. 2	24	8	4	12	-	1/2
Media an I	25	9	4	12	-	1/1,77
Sem. 3	26	13	2	11	-	1/1
Sem. 4	25	12	3	10	-	1/1,08
Media an II	25,5	12,5	2,5	10,5	-	1/1,06
Sem. 5	28	13	0	14	1	1/1,15
Sem. 6	28	13	0	13	2	1/1,15
Media an III	28	13	0	13,5	1,5	1/1,15
Sem. 7	28	14	2	12	0	1/1
Sem. 8	27	12	3	7	5	1/1,25
Media an IV	27,5	13	2,5	9,5	2,5	1/1,12
MEDIA	26,5	11,88	2,25	11,38	2	1/1,32

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/sem.	Nr.credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I.1	30	24	6	-
I.2	30	17	13	-
Total an I	60	41	19	-
II.3	30	22	8	-
II.4	30	19	11	-
Total an II	60	41	19	-
III.5	30	26	4	-
III.6	30	19	11	-
Total an III	60	45	15	-
IV.7	30	23	7	-
IV.8	30	14	11	5
Total an IV	60	34	21	5
TOTAL GEN.	240	164	71	5

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	9	7,14
Total	14	21	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	1260	5420	90	60	52	52	52	216	90
Optionale	-	200	200	200	600	10	-	8	8	8	24	10
Total	1520	1520	1520	1460	6020	100	60	60	60	60	240	100
Facutative	175	275	200	200	850	14	7	11	8	8	34	14

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)	500	500	200	-	-	-	-	-	1200	19,93
Specializare (DS)	100	120	450	670	750	670	750	710	4220	70,10
Complementare (DC)	150	150	100	100	-	100	-	-	600	9,97
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	750	770	750	770	750	770	750	710	6020	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)	20	20	8	-	-	-	-	-	48	20
Specializare (DS)	4	-	18	22	30	22	30	26	152	63,33
Complementare (DC)	6	6	4	4	-	4	-	-	24	10
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Practică	-	4	-	4	-	4	-	4	16	6,67
TOTAL	30	30	30	30	30	30	30	30	240	100

Tabelul CENTRALIZATOR INDICATORI PRIVIND ORGANIZAREA PROCESULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT LA PROGRAMUL DE STUDII DE CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

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	26,5 ore
4.	Numărul de ore de activitate organizată prevăzută în planul de învățământ pentru întreg ciclu al studiilor de licență	3334 ore
5.	Numărul total de credite obligatorii	240 ECTS
6.	Numărul de credite minime pe semestru	30 ECTS
7.	Numărul minim de discipline pe semestru	5 – 7 discipline
8.	Durata practicii de specialitate (inclusiv anul I)	360/60 ore
9.	Durata stagiului pentru elaborarea lucrării de licență	125 ore
10.	Numărul de credite alocat pentru practica de specialitate	12/5 ECTS
11.	Numărul de credite alocat pentru susținerea lucrării de licență	10 ECTS
12.	Numărul de credite alocat 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.)	1/1,32
14.	Număr de ore pentru un credit ECTS	25-30
15.	Numărul de săptămâni sesiuni de examene pe semestru	2 – 3 săptămâni
16.	Numărul de săptămâni sesiune restanță	1 săptămână
17.	Numărul maxim de studenți pe serie	90
18.	Numărul maxim studenți pe grupă la IF	15
19.	Raportul maxim dintre numărul de studenți și cadre didactice care predau la program	15