



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: Științe ingineresti
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

valabil începând cu anul universitar 2025/2026

pentru perioada 2025-2027

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

**Responsabil program de studiu,
Șef lucr. Dr. Maria Luiza MIRCEA**

I. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU EXPERTIZA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

Programul de studii de master profesional “Expertiza Produselor Agroalimentare” aparține Facultății de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere din cadrul Universității de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București, instituție de învățământ superior de stat, autonomă, cu personalitate juridică, având atribuții în domeniul învățământului superior, al cercetării științifice și alte activități în sprijinul acestora.

Acest program de studii se integrează pe deplin în lanțul de cicluri universitare - *Licență - Masterat - Doctorat - Formare Continuă* – și reprezintă din punct de vedere economic unul dintre programele de studii eficiente din universitate, încadrându-se în prioritățile de dezvoltare ale universității.

II. 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 față exigențelor tot mai ridicate din domeniul **Expertizei Produselor Agroalimentare**, precum și 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 Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere din cadrul USAMV din București, care a organizat, fie individual, fie în cooperare cu alte institute din țară cursuri de formare continuă pentru absolvenții săi.

Misiunea Programului 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.

III. Rezultatele învățării

Nivelul CNC	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
7	Studentul/absolventul înțelege și definește principiile de bază ale calității în industria alimentară	Studentul/absolventul identifică metodele de analiză și control pentru expertizarea produselor agroalimentare	Studentul/absolventul gestionează corect punctele de control pe fluxul de producție
	Studentul/absolventul cunoaște cadrul conceptual al succesiunii proceselor, trasabilității și importanța acestuia în sistemele de calitate și siguranță a alimentelor	Studentul/absolventul aplică procedurile ce permit urmărirea și localizarea ingredientului/produsului alimentar pe tot parcursul lanțului de producere, procesare și distribuție. Selectează operațiile tehnologice, succesiunea lor și parametrii tehnologici necesari producției alimentare.	Studentul/absolventul proiectează și implementează un sistem de trasabilitate pe întreg lanțul de distribuție sau pe un anumit segment
	Studentul/absolventul cunoaște legislația în domeniul industriei alimentare	Studentul/absolventul evaluează obiectiv modul de elaborare și aplicare a strategiei de marketing. Utilizează optim strategiile și procedurile de comunicare cu partenerii de vânzare-cumpărare.	Studentul/absolventul respectă normele de etică și deontologie profesională.

IV.Competențe dobândite de absolvenți la finalizarea studiilor

- efectueaza cercetare stiintifica;
- aproba proiecte ingineresti;
- efectueaza controlul de calitate asupra prelucrarii alimentelor;
- efectueaza analiza riscurilor legate de alimente;
- planifica activitati de inginerie;
- aplica metoda HACCP (analiza riscurilor si punctele critice de control);
- aplica bune practici de fabricatie (BPF).

Competențe transversale:

- utilizeaza cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice;
- identifica probleme;
- organizeaza informatii, obiecte si resurse;
- gândește în mod creativ.

I. Finalizarea programului de studiu

În urma examenului de disertație se acordă un număr maxim de 10 credite, după cum urmează:

- Proba de susținere a lucrării de disertație -10 credite.

Ocupații posibile (ANC)

214518 - EXPERT INGINER INDUSTRIA ALIMENTARĂ

214535 - ASISTENT DE CERCETARE ÎN CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

214517 - CONSILIER INGINER INDUSTRIA ALIMENTARĂ



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere

Domeniul Fundamental: Științe ingineresti

Domeniul de masterat: Ingineria produselor alimentare

Programul de studiu: Expertiza Produselor Agroalimentare

Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență

Durata – ani (credite): 2 (120)

Anul I

**Se aprobă,
RECTOR**

Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU

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	L	S	P				C	L	S	P							
Discipline obligatorii																				
1	Expertiza morfomacrosopică a animalelor abatorizate	Z931DOA02	2	2	-	-	119	E	7	-	-	-	-	-	-	-	56	119	7	
2	Controlul și expertiza pigmentilor și coloranților naturali	Z931DOS01	2	2	-	-	144	E	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8	
3	Procese biochimice care afectează calitatea alimentelor	Z931DOA02	2	2	-	-	119	E	7	-	-	-	-	-	-	-	56	119	7	
4	Metode și tehnici moderne de biologie moleculară utilizată în controlul și expertiza produselor agroalimentare	Z931DOS04	2	2	-	-	144	E	8	2	2	-	-	144	E	8	112	288	16	
5	Autentificarea și certificarea produselor agroalimentare	Z931DOS05	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	119	E	7	56	119	7	
6	Metode și tehnici moderne de chimie analitică utilizată în controlul și expertiza produselor agroalimentare	Z931DOS03	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	169	E	9	56	169	9	
	Discipline opționale		-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	122	C	6	28	122	6	
Total			8	8	-	-	526	4E	30	7	6	1	-	554	3E/1C	30	420	1080	60	
7	Dezvoltarea abilităților de comunicare și negociere în afaceri	Z931DAA01	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	122	C	6	28	122	6	

8	Legislație privind expertizarea produselor agroalimentare	Z931DOS02	-	-	-	-	-	-	-	1		1	-	122	C	6	28	122	6
Total an studiu			8	8	-	-	526	4E	30	7	6	1	-	554	3E/1C	30	420	1080	60

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



Facultatea de Ingineria 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)

Anul II de studii

**Se aprobă,
RECTOR**

Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT Anul universitar 2026-2027

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	L	S	P				C	L	S	P						
Discipline obligatorii																			
1	Calitatea, siguranța și securitatea produselor alimentare	Z932DOA01	1	2	-	-	108	E	6	-	-	-	-	-	-	-	42	108	6
2	Expertiza laptelui și a produselor din lapte	Z932DOA02	2	2	-	-	144	E	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
3	Expertiza cărnii și a preparatelor din carne	Z932DOS01	2	2	-	-	144	E	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
4	Etică și integritate academică	Z932DOS02	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	111	E	5	14	111	5
5	Activitate de cercetare științifică	Z932DOS03	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	133	C	7	42	133	7
6	Practică	Z932DOS04	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	152	C	10	98	152	10
7	Elaborarea lucrării de disertație	Z932DOS05	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	130	C	8	70	130	8
	Discipline opționale		2	2	-	-	144	C	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
Total			7	8	-	-	540	3E/1C	30	1	15	-	-	526	1E/3C	30	434	1066	60
8	Expertiza produselor alimentare de origine vegetală	Z932DAS01	2	2	-	-	144	C	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
9	Expertiza cărnii de pasare, a ouălor de consum și a vânatului	Z932DAS02	2	2	-	-	144	C	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
Total an studiu			7	8	-	-	540	3E/1C	30	1	15	-	-	526	1E/3C	30	434	1066	60
Examen de disertatie			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	E	10	-	-	-

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

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	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	16	8	0	8	0	1
Sem. II	14	7	1	6	0	1
Media an I	15	7,5	1	7	0	1/1,06
Sem. I	15	7	0	8	0	1/1,14
Sem. II	14	1	0	3	0	1/3
Media an II	14,5	4	0	5,5	0	1/2,87
MEDIA	14,75	5,75	0,5	6,25	0	1/1,17

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/ sem.	Nr. credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I. 1	30	4	0	0
I. 2	30	3	1	0
Total an I	60	7	1	0
II.1.	30	3	1	0
II. 2	30	1	3	0
Total an II	60	4	4	0
TOTAL GEN.	120	11	5	0

CENTRALIZATOR PRACTICĂ ȘI ELABORARE LUCARE DE DISERTAȚIE

Anul	Nr. săptămâni	Credite practică și elaborare proiect diplomă	% față de total săptămâni școlaritate
I	0	0	0
II	14 (12 ORE/SĂPT.)	18	25
Total	14	18	25

BILANȚ GENERAL I

Discipline	Nr. ore fizice		Total		Nr. credite		Total	
	An I	An II	ore	%	An I	An II	credite	%
Obligatorii	392	350	742	90	54	52	106	88,33
Opționale	28	56	84	10	6	8	14	11,67
Total	420	406	826	100	60	60	120	100
Facultative	0	0	0		0	0	0	

Tabelul 2. CENTRALIZATOR INDICATORI PRIVIND ORGANIZAREA PROCESULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT LA PROGRAMELE DE STUDIU DE MASTER

INDICATOR		Descriere
1.	Tipul programului de studii universitare de maserat (profesional/de cercetare/didactic)	Expertiza produselor agroalimentare
2.	Durata studiilor la programele de master (semestre)	4
3.	Numărul minim total de credite obligatorii (ECTS)	120
4.	Durata unui semetru privind activitatea didactică (săptămâni)	14
5.	Numărul minim de ore activitate didactică pe săptămână (asistate integral)	14
6.	Numărul de activități didactice din planul de învățământ pentru întreg ciclu al studiilor (ore)	826
7.	Numărul de discipline de predare (cu excepția practicii) pe semestru (min/max)	4
8.	Numărul de credite alocate unei discipline (min/max)	5/10
9.	Durata practicii (practică profesională/practică de cercetare) (nr. ore)	98
10.	Durata practicii pentru elaborarea lucrării de disertație (nr. ore)	70
11.	Numărul de credite alocate pentru promovarea lucrării de disertație (ECTS)	10
12.	Raportul dintre numărul orelor aplicative și cele pentru curs	1,17/1
13.	Ponderele numărului examenelor în total evaluări finale (%)	68,75
14.	Numărul de săptămâni pentru sesiunile semestriale de examene	3
15.	Numărul de săptămâni pentru sesiunea de restanțe	1
16.	Numărul maxim studenți pe serie	50
17.	Numărul maxim studenți pe grupă/subgrupă	25
18.	Raportul dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice care predau la program	3/1