



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

Aprobat,
Senat,
Prof. dr. Dumitru DRĂGOTOIU

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

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)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

**valabil începând cu anul universitar 2025/2026
pentru perioada 2025-2029**

Decan,

Prof. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil

Responsabil program de studii:

Prof.univ. dr. TUDORACHE Minodora

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;
- abilități 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. Rezultatele învățării

Nivelul CNC	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
6	Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalua calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.
	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 specifice și a randamentului de fabricație.	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 identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită 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 definește 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	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

		alimentară.	
	Studentul/absolventul identifică 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 profesionale

- efectuează analiza riscurilor legate de alimente
- evaluează implementarea HACCP în fabrici
- identifică factorii care determină modificări ale alimentelor în timpul depozitării
- efectuează controale privind siguranța alimentelor
- gestionează sistemul de management de mediu
- realizează audituri de calitate
- -identifică factorii care determină modificări ale alimentelor în timpul depozitării
- efectuează audituri de mediu
- asigură respectarea legislației privind mediul în producția alimentară
- derulează activități de formare în domeniul mediului
- evaluează termenul de păstrare al produselor alimentare

Competențe transversale

- analizează datele referitoare la protecția mediului
- asigură conformitatea cu legislația de mediu
- desfășoară anchete de mediu
- realizează studii de mediu

IV. FINALIZAREA PROGRAMULUI DE STUDIU PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI

În urma examenului de finalizare studii la programul de licență Protecția consumatorului și a mediului se acordă un număr maxim de 10 credite, după cum urmează:

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

Ocupațiile ANC: 214517 consilier inginer industria alimentara;
214305 inginer tehnolog in protectia mediului;
214309 inginer de cercetare in protectia mediului;



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 2025-2026

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	Matematică ****	Z681DOF04	1	2	0	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
2	Teoria probabilităților și statistică matematică*	Z681DOF15	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	E	4	56	44	4
3	Fizică*	Z681DOF14	1	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
4	Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator	Z681DOF18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	C	3	28	47	3
5	Ecologie și protecția mediului**	Z681DOF08	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
6	Chimie organică*	Z681DOF06	2	0	2	0	0	E	4	2	0	3	0	0	E	5	126	99	9
7	Biochimie I***	Z681DOF09	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	4	56	44	4
8	Elemente de inginerie mecanică și electrică***	Z681DOS02	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
9	Chimie fizică și coloidală***	Z681DOF12	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	4	56	44	4
10	Chimie anorganică și analitică***	Z681DOF11	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
11	Limbi străine	Z681DOC01	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
12	Educație fizică și sport	Z681DOC02	0	0	2	0	0	C	3	0	0	2	0	0	C	3	56	94	6
TOTAL			10	4	12	0	0	6E/2C	30	8	4	11	0	0	4E/4C	30	806	714	60
13	Practică de domeniu	Z681DOS03	4 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	120	0	4
TOTAL PRACTICĂ															1C	4	120	0	4
14	Materii prime agroalimentare	Z681DOS01	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
15	Comunicare***	Z681DFC02	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	C	3	42	33	3

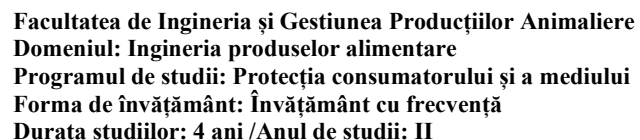
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE	2	0	2	0	0	1C	4	2	0	1	0	0	1C	3	98	77	7
TOTAL AN STUDIU	12	4	14	0	0	6E/3C	34	10	4	12	0	0	4E/5C	33	904	791	67

Legendă: C–nr. ore curs; S–nr. ore seminar; L–nr. ore lucrări practice; Pr–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



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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Anul universitar 2026-2027

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	Z682DOS03	2	0	2	0	0	E	5	1	0	2	0	0	E	4	98	127	9
2	Operații unitare în industria alimentară**	Z682DOS04	1	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	4	98	127	9
3	Aditivi și ingrediente în industria alimentară**	Z682DOS05	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
4	Microbiologie generală*	Z682DOF03	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
5	Microbiologie specială***	Z682DOS06	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	3	56	19	3
6	Tehnologii generale în industria alimentară*	Z682DOS07	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*	Z682DOS08	2	0	1	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	4	98	102	8
8	Biochimie II***	Z682DOF04	2	0	1	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
9	Inspekția și legislația mediului	Z682DOS09	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	C	3	28	47	3
10	Practică de domeniu	Z682DOS10	4 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	120	0	4
Discipline opționale			2	0	2	0	0	1C	4	2	2		0	0	1C	4	112	88	8
Total			13	0	12	0	0	5E/2C	30	12	3	10	0	0	4E/2C	30	820	700	60
11.a	a. Comportamentul consumatorului***	Z682DAC01	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*****	Z682DAC02																	

12.a	Catering	Z682DAS05	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	C	4	56	44	4
12.b	Analiza senzorială	Z682DAS06																	
Discipline facultative																			
13	Limbi străine*****	Z682DFC01	0	2	0	0	0	C	2	0	2	0	0	0	C	2	56	44	4
14	Educație fizică și sport*****	Z682DFC02	0	0	2	0	0	C	2	0	0	2	0	0	C	2	56	44	4
15	Materii prime vegetale și animale modificate genetic	Z682DFS02	2	0	2	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	56	19	3
16	Mărimi fizice și sisteme de analiză automată	Z682DFS03	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	3	56	19	3
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	2	4	0	0	3C	7	2	2	4	0	0	3C	7	224	126	14
TOTAL AN STUDIU			15	2	16	0	0	5E/5C	37	14	5	14	0	0	4E/5C	37	1044	826	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 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*	Z683DOS01	2	0	2	0	0	E	5	2	0	1	1	0	E	4	112	113	9
2	Tehnologia produselor de origine animală*	Z683DOS02	2	0	2	0	0	E	5	2	0	1	1	0	E	3	112	88	8
3	Siguranța și securitatea alimentară în protecția consumatorului	Z683DOS10	2	0	2	1	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	70	30	4
4	Tehnologii de creștere a animalelor**	Z683DOS19	2	0	2	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	4	112	88	8
5	Tehnici de investigare a factorilor de mediu	Z683DOS11	1	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
6	Inocuitatea produselor alimentare*	Z683DOS17	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	4	56	44	4
7	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor*	Z683DOS07	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	C	3	28	47	3
8	Principiile nutriției umane***	Z683DOS18	2	0	2	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	4	112	88	8
9	Practică de specialitate	Z683DOS14	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	11	2	0	5E/3C	30	876	644	60

10	a. Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului	Z683DAS04	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
	b. Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale****	Z683DAS01																	
11	a. Protecția mediului*	Z683DAC01	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
	b. Etică și integritate academică**	Z683DAC02																	
Discipline facultative																			
12	Modelarea și automatizarea proceselor	Z683DFS03	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
13	Metode și tehnici de analiză instrumentală	Z683DFS04	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	0	4	2	0	2	0	0	0	4	112	88	8
TOTAL AN STUDIU			15	0	16	1	0	6E/2C	34	15	0	13	2	0	5E/4C	34	988	732	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 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 și expertiza produselor alimentare*	Z684DOS07	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	3	104	96	8
2	Merceologia produselor alimentare	Z684DOS02	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
3	Metode de control operativ în protecția consumatorului	Z684DAS01	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**	Z684DOS15	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
5	Igiena societăților din industria alimentară**	Z684DOS13	2	0	2	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	56	19	3
6	Management***	Z684DOS16	2	0	2	0	0	E	5	2	2	0	1	0	E	4	116	109	9
7	Marketing***	Z684DOS17	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	C	3	36	39	3
8	Coloizi în industria alimentară	Z684DOS18	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	C	4	36	64	4
9	Practică pentru proiectul de diplomă	Z684DOS10	2 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	3	60	0	3
10	Elaborarea proiectului de diplomă	Z684DOS11	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	0	14	0	0	5E/2C	30	11	3	8	5	0	3E/4C/1P	30	776	709	60

11	a. Managementul calității	Z684DAS07	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
	b. Analiza produselor alimentare	Z684DAS10																	
12	a. Auditul mediului	Z684DAS05	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	48	52	4
	b. Protecția și biodiversitatea mediului	Z684DAS06																	
Discipline facultative																			
13	Produse tradiționale și ecologice	Z684DFS05	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
14	Proiectarea unei structuri productive specifice industriei alimentare	Z684DFS03	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 licență	Z684DOS12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
TOTAL AN STUDIU			16	0	16	0	0	5E/3C	34	13	3	10	5	0	3E/5C/1P	44	888	797	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-in 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	12	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	-	0,92/1
Sem. 2	23	8	4	11	-	1/1,88
Media an I	24,5	9	4	11,5	-	1/1,72
Sem. 3	25	13	0	12	-	1,08/1,00
Sem. 4	24	12	3	10	-	1/1,08
Media an II	25	12,5	1,5	11	-	1,00/1,00
Sem. 5	28	13	0	14	1	1/1,15
Sem. 6	26	13	0	11	2	1/1,00
Media an III	27	13	0	12,5	1,5	1/1,08
Sem. 7	28	14	0	14	0	1/1,0
Sem. 8	27	11	3	8	5	1/1,45
Media an IV	27,5	12,5	1,5	11	2,5	1/1,2
MEDIA	26	12	1,8	11,5	1	1/1,18

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	12	14	4
Total an IV	60	35	21	4
TOTAL GEN.	240	162	74	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	12,50
II	4	4	12,50
III	4	4	12,50
IV	2	8	7,14
Total	14	20	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	1285	5445	90	60	52	52	52	216	90
Opționale	-	200	200	200	600	10	-	8	8	8	24	10
Total	1520	1520	1520	1485	6045	100	60	60	60	60	240	100
Facultative	175	350	200	200	925	15,3	7	14	8	8	37	15,4

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	100	-	-	-	-	1300	21,5
Specializare (DS)	100	120	450	570	750	670	750	735	4145	68,6
Complementare (DC)	150	150	100	100	-	100	-	-	600	9,9
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	750	770	750	770	750	770	750	735	6045	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	4	-	-	-	-	52	21,67
Specializare (DS)	4	-	18	18	30	22	30	27	149	62,08
Complementare (DC)	6	6	4	4	-	4	-	-	24	10
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Practică	-	4	-	4	-	4	-	3	15	6,25
TOTAL	30	30	30	30	30	30	30	30	240	100

Tabelul 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	14 săptămâni
3.	Numărul de ore activitate didactică pe săptămână	26 ore
4.	Numărul de ore din planul de învățământ pentru întregul ciclu al studiilor de licență	3278 ore
5.	Numărul total de credite minime obligatorii	240 ECTS
6.	Numărul de credite minime pe semestru	30 ECTS
7.	Numărul minim de discipline pe semestru	6 – 7 discipline
8.	Durata practicii de specialitate (inclusiv anul I)	360/60 ore
9.	Durata pentru elaborarea lucrării de licență	4 ore
10.	Numărul de credite alocat pentru practica de specialitate	12/3 ECTS
11.	Numărul de credite alocat pentru susținerea lucrării de licență	10 ECTS
12.	Numărul de credite alocat disciplinei Educație fizică șca disciplină obligatorie	6 ECTS
13.	Raportul dintre numărul orelor de curs și al celor ale activităților aplicative (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică)	1/1,18
14.	Numărul de ore a unui credit ECTS	25 ore
15.	Numărul de săptămâni ale sesiunilor de examene pe semestru	2 – 3 săptămâni
16.	Numărul de săptămâni pentru sesiunea de restanțe	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 numărul de cadre didactice	aprox. 14