



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

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

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

**Domeniul fundamental: Științe Inginerești
Domeniul de licență: Științe Inginerești Aplicate
Programul de studii: Științe Gastronomice
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**

**Responsabil program de studii
Prof.univ. dr.BAHACIU Gratiela**

I. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU ȘTIINȚE GASTRONOMICE

Programul de studii de *licență Științe gastronomice se înscrie în domeniul fundamental Științe ingineresti, domeniul Științe ingineresti aplicate.*

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 Științe gastronomice 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 gastronomiei și ospitalității. 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 gastronomiei și ospitalității.

II. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU Științe gastronomice

Obiective generale

Obiectivele majore ale specializării Științe gastronomice 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 Științe gastronomice 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 Științe gastronomice 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 științele gastronomice și industria ospitalității;
- elaborarea și planificarea strategiilor și a metodelor utilizate în gastronomie și industria ospitalității, 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 alimentație publică;
- conducerea proceselor tehnologice, exploatarea utilajelor, instalațiilor și aparatelor specifice gastronomiei;
- proiectarea, implementarea și auditarea sistemelor de managementul siguranței alimentare și managementul ospitalității;
- realizarea controlului și a expertizării produselor culinare;
- organizarea și planificarea procesului managerial în societăți de alimentație publică și ospitalitate pe diferite trepte ierarhice;
- elaborarea de studii de cercetare în vederea dezvoltării unor tehnologii moderne de gastronomie;
- asigurarea consultanței de specialitate în implementarea mecanismelor de asigurare a calității produselor alimentare, prin aplicarea sistemelor ISO, HACCP, a ghidurilor de bune practici în gastronomie și industria ospitalității, procesare sau activitate de laborator;
- cunoașterea, elaborarea, aplicarea și monitorizarea metodelor și procedurilor de marketing a produselor alimentare, sistemele retail, industria ospitalității; 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 alimentară.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.
	Studentul/absolventul descrie, identifică, sumarizează concepte și metode elementare privitoare la	Studentul/absolventul măsoară, efectuează, execută, operații	Studentul/absolventul utilizează legi și principii economice și

	legislație, managementul și marketingul operatorilor economici din domeniul studiat, precum și probleme tehnologice concrete specifice mediului economic, antreprenorial și de laborator.	tehnologice și economice de bază specifice programului de studii.	manageriale din companii de profil.
--	---	---	-------------------------------------

COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI LA FINALIZAREA STUDIILOR

Competențe profesionale

- analizează cerințele referitoare la ambalare;
- 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;
- 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;
- întocmește rapoarte de lucru.

Competențe transversale

- utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice
- organizează informații, obiecte și resurse
- demonstrează spirit antreprenorial
- elaborează procese de producție alimentară
- aplică bune practici de fabricație (BPF)
- ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor

IV. FINALIZAREA PROGRAMULUI DE STUDIU Științe gastronomice

În urma examenului de finalizare studiilor programul de licență Științe gastronomice 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: 214514 - inginer în industria alimentară;
214131 - analist calitate.



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
Domeniul: Științe Inginerești Aplicate
Programul de studii: Științe gastronomice
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*	Z981DOF09	1	2	0	0	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	42	83	5
2	Teoria probabilităților și statistică matematică*	Z981DOF02	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	E	3	42	33	3
3	Fizică*	Z981DOF03	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	Z981DOF08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	C	3	28	47	3
5	Biologie	Z981DOF05	3	0	2	0	0	E	5	3	0	2	0	0	0	5	140	110	10
6	Chimie	Z981DOF06	2	0	3	0	0	E	5	2	0	3	0	0	E	5	140	110	10
7	Istoria gastronomiei	Z981DOS01	2	0	2	0	0	E	5	2	0	3	0	0	E	4	126	99	9
8	Limba engleză	Z981DOC02	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
9	Educație fizică și sport	Z981DOC01	0	0	2	0	0	C	3	0	0	2	0	0	C	3	56	94	6
TOTAL			9	4	11	0	0	5E/2C	30	9	3	12	0	0	3E/4C	30	792	728	60
10	Practică de domeniu	Z981DOS02	4 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	4	120	0	4
TOTAL PRACTICĂ															1C	4	120	0	4
DISCIPLINE FACULTATIVE																			
11	Limba franceză	Z981DFC01	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
12	Limba germană	Z981DFC02	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
13	Psihologia alimentației umane	Z981DFC03	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
14	Cultură și civilizație europeană	Z981DFC04	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	C	3	42	33	3

TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE	2	4	2	0	0	3C	10	2	4	1	0	0	3C	9	210	265	19
TOTAL AN STUDIU	11	8	13	0	0	5E/5C	40	11	7	13	0	0	3E/7C	39	1002	993	79

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); Controlul și expertiza produselor alimentare (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	Bazele gastronomiei și gastrotehnicii	Z982DOS02	3	0	2	0	0	E	5	2	2	0	0	0	E	4	126	99	9
2	Microbiologie generală*	Z982DOF01	2	0	2	0	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	56	69	5
3	Microbiologie specială*	Z982DOS03	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	3	56	19	3
4	Comportamentul consumatorului**	Z982DOS04	2	0	1	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
5	Echipamente utilizate în gastronomie	Z982DOS05	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	E	4	42	58	4
6	Tehnici și procese fundamentale în gastronomie	Z982DOS06	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	3	112	88	8
7	Estetica produselor culinare și de patiserie - cofetărie	Z982DOS07	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	3	56	19	3
8	Principii fizico-chimice de obținere a produselor culinare	Z982DOS08	2	0	2	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	3	112	88	8
9	Limba engleză	Z982DOC01	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
10	Practică de domeniu	Z982DOS09	4 săptămâni x 30 ore/săptămână												4	120	0	4	
Discipline opționale			2	0	2	0	0	1C	3	2	0	1	0	0	1C	3	98	52	6
Total			13	2	11	0	0	5E/2C	30	13	4	11	0	0	5E/3C	30	876	644	60
11	11.a Estetică gastronomică	Z982DAS01	2	0	2	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	56	19	3
	11.b Gastronomie moleculară	Z982DAS03																	
12	a. Legislație în industria alimentară***	Z982DAS05	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	C	3	42	33	3
	b. Gastronomie durabilă	Z982DAS04																	

Discipline facultative																			
13	Limba franceză	Z982DFC01	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
14	Limba germană	Z982DFC02	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
15	Geografia turismului	Z982DFC03	2	0	2	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	56	19	3
16	Cultură și civilizație românească	Z982DFC04	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	3	56	19	3
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	4	2	0	0	3C	9	2	4	2	0	0	3C	9	224	226	18
TOTAL AN STUDIU			15	6	13	0	0	5E/5C	39	15	8	13	0	0	5E/6C	39	1100	870	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.

* Trunchi comun cu programul de studii: Tehnologia prelucrării produselor agricole (anul II); Protecția consumatorului și a mediului (anul II); Controlul și expertiza produselor alimentare (anul II);** Trunchi comun cu programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (anul II); Protecția consumatorului și a mediului (anul II)

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale
 Domeniul: Științe Inginerești Aplicate
 Programul de studii: Științe gastronomice
 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	Aditivi și ingrediente în gastronomie***	Z983DOS01	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
2	Materii prime utilizate în gastronomie	Z983DOS02	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
3	Analiză senzorială	Z983DOS03	2	0	1	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
4	Inocuitate alimentară***	Z983DOS04	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	4	56	44	4
5	Dietetică	Z983DOS05	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	E	5	56	69	5
6	Tehnologia de obținere a produselor culinare	Z983DOS06	2	0	1	1	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	56	69	5
7	Tehnologia de obținere a produselor de panificație, a pastelor făinoase și a biscuiților	Z983DOS07	2	0	2	1	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	70	55	5
8	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie și cofetărie	Z983DOS08	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	1	0	E	5	84	41	5
9	Gastronomie tradițională	Z983DOS09	0	0	0	0	0	0	0	2	0	3	0	0	C	4	70	30	4
10	Gastronomie internațională	Z983DOS10	2	0	1	0	0	E	4	2	0	2	0	0	E	4	98	102	8
11	Practică de specialitate	Z983DOS11	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			14	0	11	2	0	6E/1C	30	13	0	13	1	0	5E/3C	30	876	644	60

12	12a. Administrarea organizației	Z983DAS01	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
	12b. Antreprenoriat în gastronomie	Z983DAS02																	
13	13a. Protecția mediului*	Z983DAC04	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
	13b.Etică și integritate academică**	Z983DAC03																	
Discipline facultative																			
14	Turism rural și ecoturism	Z983DFC01	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
15	Alergii și intoleranțe alimentare	Z983DFC02	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
16	Limba engleză	Z983DFC03	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	2	2	0	0	2C	7	2	2	2	0	0	2C	7	168	182	14
TOTAL AN STUDIU			16	2	13	2	0	6E/3C	37	15	2	15	1	0	5E/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.

Trunchi comun cu programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (anul III); Protecția consumatorului și a mediului (anul III)

DECAN,
Prof.univ.dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil



Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
 Domeniul: Științe Inginerești Aplicate
 Programul de studii: Științe gastronomice
 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	Tehnologia produselor de catering	S	2	0	2	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
2	Siguranță alimentară și controlul calității	S	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	E	4	36	64	4
3	Igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație publică	S	2	0	1	0	0	E	4	0	0	0	0	0	0	0	42	58	4
4	Managementul ospitalității	S	2	2	0	0	0	E	5	2	0	2	0	0	E	4	104	121	9
5	Bazele contabilității	S	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	3	48	27	3
6	Marketingul serviciilor	S	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	E	4	48	52	4
7	Tehnica servirii	S	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	E	4	36	64	4
8	Stiluri alimentare	S	1	0	1	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	28	47	3
9	Designul evenimentelor și a serviciilor de protocol	S	2	2	0	0	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	56	69	5
10	Planificarea și designul spațiilor culinare	S	2	0	2	1	0	E	5	0	0	0	0	0	0	0	70	55	5
11	Elaborarea proiectului de diplomă	S	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	P	5	48	77	5
12	Practică pentru proiectul de diplomă	S	2 săptămâni x 30 ore/săptămână												C	2	60	0	2
Discipline opționale			3	0	3	0	0	1C	4	3	0	3	0	0	1C	4	156	44	8
Total			12	4	7	0	0	5E/2C	30	12	2	10	4	0	4E/3C/1P	30	788	722	60

13	13a. Asocierea produselor culinare cu vinuri și alte băuturi	S	3	0	3	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	84	16	4
	13b.Sistemul de asigurarea calității	S																	
14	a. Controlul statistic al alimentelor	S	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	C	4	72	28	4
	b. Vinul și tehnica degustării	S																	
Discipline facultative																			
15	Organizarea unităților de alimentație publică și turism	S	2	0	2	0	0	C	4	0	0	0	0	0	0	0	56	44	4
16	Managementul resurselor umane din alimentația publică	S	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	C	4	56	44	4
17	Limba engleză	C	0	2	0	0	0	C	3	0	2	0	0	0	C	3	56	94	6
TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE			2	2	2	0	0	2C	7	2	2	2	0	0	2C	7	168	182	14
	Susținerea proiectului de diplomă		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
TOTAL AN STUDIU			14	6	9	0	0	5E/3C	37	14	4	12	4	0	3E/5C/1P	47	956	904	84

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.

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	24	9	4	11	-	1/1,66
Sem. 2	24	9	3	12	-	1/1,66
Media an I	24	9	3,5	11,5	-	1/1,66
Sem. 3	26	13	2	11	-	1/1
Sem. 4	28	13	4	11	-	1/1,15
Media an II	27	13	3	11	-	1/1,07
Sem. 5	27	14	0	11	2	1,07/1
Sem. 6	27	13	0	13	1	1/1,07
Media an III	27	13,5	0	12	1,5	1/1
Sem. 7	24	12	4	8	-	1/1
Sem. 8	28	12	2	10	4	1/1,33
Media an IV	26	12	3	9	2	1/1,16
MEDIA	26	11,88	2,38	10,88	0,88	1/1,19

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	20	10	-
II.4	30	17	13	-
Total an II	60	37	23	-
III.5	30	18	12	-
III.6	30	18	12	-
Total an III	60	36	24	-
IV.7	30	23	7	-
IV.8	30	16	9	5
Total an IV	60	39	16	5
TOTAL GEN.	240	153	82	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	12,50
II	4	4	12,50
III	4	4	12,50
IV	2	7	7,14
Total	14	19	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	1370	1320	1310	5520	91	60	54	52	52	218	90,83
Opționale	-	150	200	200	550	9	0	6	8	8	22	9,17
Total	1520	1520	1520	1510	6070	100	60	60	60	60	240	100
Facultative	475	450	350	350	1625	26,77	19	18	14	14	65	27

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)	475	400	125	-	-	-	-	-	1000	16,5
Specializare (DS)	125	220	550	695	750	670	750	660	4420	73
Complementare (DC)	150	150	75	75	-	100		100	650	10,5
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-		-
TOTAL	750	770	750	770	750	770	750	760	6070	100

REPARTIZAREA CREDITELOR PE CATEGORII FORMATIVE 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)	19	16	5	-	-	-	-	-	40	16,6
Specializare (DS)	5	4	22	23	30	22	30	19	155	64,5
Complementare (DC)	6	6	3	3	-	4	-	4	26	10,8
Conform opțiune universitate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Practică	-	4	-	4	-	4	-	7	19	8,1
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 ȘTIINȚE GASTRONOMICE**

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	3332 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	8/2 ECTS
11.	Numărul de credite alocat pentru susținerea lucrării de licență	10 ECTS
12.	Numărul de credite alocat disciplinei Educație fizică ca disciplină obligatorie	6 ECTS
13.	Raportul dintre numărul orelor de curs și al celor ale activităților aplicative (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică)	1/1,19
14.	Numărul de ore a unui credit ECTS	25
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	60
18.	Numărul maxim studenți pe grupă la IF	15
19.	Raportul maxim dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice	14