



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 masterat: Ingineria produselor alimentare

Programul de studii: Tehnologii speciale în industria alimentară

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. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil

Responsabil program de studii,

Conf.univ. dr. DRAGOMIR Nela

I. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU TEHNOLOGII SPECIALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Programul de studiu de masterat *Tehnologii speciale în industria alimentară* își propune să asigure aprofundarea cunoștințelor și o pregătire complementară a 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.

Misiunea programelor de studii de masterat din domeniul Ingineria produselor alimentare este elaborată în conformitate cu misiunea facultăților și a universității, fiind detaliată în Planul strategic și cel operațional al facultăților.

Misiunea principală a programelor de studii de masterat este aceea de a forma specialiști cu o pregătire specifică domeniului de industrie alimentară, capabili să controleze și să analizeze calitatea materiilor prime, a procesului tehnologic și a produselor alimentare finite obținute prin procesarea materiilor prime de origine animală și vegetală.

Prin implementarea acestor programe de studii de masterat se urmărește creșterea ponderii activității de cercetare aplicativă în laboratoarele de specialitate, cunoașterea celor mai moderne și mai noi tehnologii de obținere și de control a produselor în domeniul agroalimentar, astfel încât masteranzii să fie pregătiți pentru cunoașterea și managementul unor activități de producție și control al calității în unitățile de profil.

Misiunea principală a programului de studiu de masterat *Tehnologii speciale în industria alimentară* este aceea de a forma specialiști cu o pregătire specifică domeniului de industrie alimentară, capabili să producă și să analizeze calitatea materiilor prime, a procesului tehnologic și a produselor alimentare finite obținute prin procesarea materiilor prime de origine animală și vegetală. Prin implementarea acestui program de studiu se urmărește cunoașterea celor mai moderne și mai noi tehnologii de obținere și de control a produselor în domeniul agroalimentar.

II. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU TEHNOLOGII SPECIALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Obiective generale

- alinierea strategiilor educaționale, a curriculelor universitare, a competențelor create și corelate cu cerințele pieții muncii la programele similare naționale și internaționale;
- dezvoltarea și diversificarea ofertei educaționale în condițiile creșterii calității procesului de învățământ;
- perfecționarea și dezvoltarea continuă, precum și armonizarea planurilor de învățământ și a competențelor dobândite cu cele ale instituțiilor de învățământ superior atât la nivel național, cât și internațional;
- formarea de specialiști în domeniul Ingineria produselor alimentare;
- promovarea activităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă, orientarea spre nevoile societății și racordarea la tendințele europene din domeniu;
- extinderea relațiilor de cooperare internațională în domeniul învățământului superior, precum și în domeniul cercetării științifice universitare;
- modernizarea și dezvoltarea bazei materiale și financiare a facultăților;
- menținerea și creșterea prestigiului științific și cultural-educativ al facultăților.

Obiective specifice

- asigurarea de competențe adecvate în domeniul industriei alimentare împreună cu o bună adaptabilitate la realitățile actuale;
- aprofundarea unor noțiuni fundamentale privind calitatea, lanțul agroalimentar, principiile techno-manageriale pe întregul lanț agroalimentar;
- înțelegerea principiilor științifice pe care se bazează biosecuritatea produselor alimentare;
- aprecierea, estimarea și substanțierea importanței controlului pe filieră a calității produselor alimentare, cu scopul de a asigura produse alimentare sigure;
- abordarea sintetică a unor aspecte interdisciplinare necesare managementului calității, incluzând controlul produselor alimentare în vederea asigurării siguranței și securității alimentare;
- cunoașterea cerințelor legate de asigurarea calității prin aplicarea sistemelor ISO, HACCP, a bunelor practici în producția agricolă, procesare sau activitate de laborator;

- însușirea metodelor de determinare a preferințelor consumatorilor în vederea adaptării produselor agroalimentare ecologice, halal și kosher la cerințele consumatorilor;
- aprofundarea noțiunilor de marketing aplicate pe alimente, sistemele retail, protecția consumatorului;
- înțelegerea responsabilității industriei asupra implicării ei în starea de sănătate a consumatorilor, prin furnizarea de produse alimentare sigure, echilibrate nutrițional, energetic și biologic;
- asigurarea unei perspective ample și holistice cu privire la metodele de analiză și cercetare în domeniul industriei alimentare, cu aplicabilitate pe asigurarea calității și biosecurității alimentelor;
- asigură o temeinică pregătire în domeniul legislației, a strategiilor economice guvernamentale pe filiera producerii materiilor prime și siguranța alimentară; explorarea și evaluarea critică a legislației alimentelor, a reglementărilor europene.

III. Rezultatele învățării

Nivelul CNC	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
7	Studentul/absolventul cunoaște necesarul de input-uri la nivel de unitate de industrie alimentară în vederea organizării procesului de producție.	Studentul/absolventul planifică producția în cadrul unei unități de procesare și realizează identificarea posibilităților de desfacere a producției.	Studentul/absolventul Planificarea și prioritizarea muncii pentru a gestiona timpul eficient și economic pentru a îndeplini sarcinile atribuite.
	Studentul/absolventul cunoaște cadrulul 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 distribuie. 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

- efectuează cercetare științifică;
- aprobă proiecte ingineresti;
- efectuează controlul de calitate asupra prelucrării 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.

V. 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 Animale
 Domeniul: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Tehnologii speciale în industria alimentară
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 2 ani / Anul de studii: 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	Tehnici moderne de analiză în industria alimentară	Z461DOA01	1	2	-	-	158	E	8	-	-	-	-	-	-	-	42	158	8
2	Controlul statistic al calității	Z461DOS01	2	1	-	-	108	E	6	-	-	-	-	-	-	-	42	108	6
3	Merceologia produselor alimentare	Z461DOS02	2	2	-	-	144	E	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
4	Tehnologii moderne de asigurare a stabilității și inocuității produselor alimentare	Z461DOA05	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	144	E	8	56	144	8
5	Autentificarea și expertizarea produselor alimentare	Z461DOA07	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	144	E	8	56	144	8
6	Managementul calității produselor alimentare	Z461DOA04	2	2	-	-	144	E	8	2	2	-	-	144	E	8	112	288	16
	Discipline opționale		-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	122	C	6	28	122	6
Total			7	7	-	-	554	4E	30	7	7	-	-	554	3E/1C	30	392	1108	60
7	Strategii economice în industria alimentară	Z461DAS01	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	122	C	6	28	122	6
8	Legislație în industria alimentară	Z461DAS02	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	122	C	6	28	122	6
Total an studiu			7	7	-	-	554	4E	30	7	7	-	-	554	3E/1C	30	392	1108	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: Ingineria produselor alimentare
Programul de studii: Tehnologii speciale în industria alimentară
Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
Durata studiilor: 2 ani / Anul de studii: II

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul universitar 2025-2026

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	Autentificarea și expertizarea produselor alimentare	Z462DOA07	1	2	-	-	108	E	6	-	-	-	-	-	-	-	42	108	6
2	Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare	Z462DOA01	2	2	-	-	144	E	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
3	Tehnici de modelare și conducere a proceselor în industria alimentară	Z462DOA03	2	2	-	-	144	E	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
4	Etică și integritate academică	Z462DOS01	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	111	E	5	14	111	5
5	Activitate de cercetare științifică	Z462DOS02	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	133	C	7	42	133	7
6	Practică	Z462DOS03	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	152	C	10	98	152	10
7	Elaborarea lucrării de disertație	Z462DOS04	-	-	-	-	-	-	-	-	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	Proiectarea și promovarea produselor alimentare de origine vegetală	Z462DAS01	2	2	-	-	144	C	8	-	-	-	-	-	-	-	56	144	8
9	Proiectarea și promovarea produselor alimentare de origine animală	Z462DAS02	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 disertație			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	E	-	-	-	-

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	1	-	4	1	13
II	14	14	3	1	1	14	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	14	7	-	7	-	1/1
Sem. 2	14	7	-	7	-	1/1
Media an I	14	7	-	7	-	1/1
Sem. 3	15	7	-	8	-	1/1,14
Sem. 4	16	1	-	15	-	1/15
Media an II	15,5	4	-	11,5	-	1/2,87

DISTRIBUȚIA CREDITELOR ȘI FORMELOR DE VERIFICARE

Anul de studii/sem.	Nr.credite	Forma de verificare		
		Ex.	C	Pr.
I.1	30	30	-	-
I.2	30	24	6	-
Total an I	60	54	6	-
II.3	30	22	8	-
II.4	30	5	25	-
TOTAL GEN.	120	81	39	-

CENTRALIZATOR PRACTICĂ ȘI ELABORARE LUCRARE DE DISERTAȚIE

Anul	Nr. săptămâni	Credite practică și elaborare lucrare disertație	% față de total săptămâni școlaritate
I	-	-	-
II	14	18	50,00
Total	14	18	25,00

BILANȚ GENERAL I

Discipline	Nr. ore fizice		Total		Nr. credite		Total	
	An I	An II	ore	%	An I	An II	credite	%
Obligatorii	364	378	742	89,83	54	52	106	88,33
Opționale	28	56	84	10,17	6	8	14	11,67
Total	392	434	826	100	60	60	120	100

BILANȚ GENERAL II

REPARTIZAREA ORELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

Discipline	Nr. ore fizice				Total	
	Sem.1	Sem.2	Sem.3	Sem.4	Ore	%
De sinteză (DS)	98	28	56	224	406	49,15
De aprofundare (DA)	98	168	154	-	420	50,85
TOTAL	196	196	210	224	826	100

REPARTIZAREA CREDITELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

Discipline	Nr. ore fizice				Total	
	Sem.1	Sem.2	Sem.3	Sem.4	Ore	%
De sinteză (DS)	14	6	8	30	58	48,33
De aprofundare (DA)	16	24	22	-	62	51,67
TOTAL	30	30	30	30	120	100

**Tabelul CENTRALIZATOR INDICATORI PRIVIND ORGANIZAREA PROCESULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT LA
PROGRAMUL DE STUDII DE MASTER
TEHNOLOGII SPECIALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

Nr. crt.	INDICATOR	DESCRIERE
1.	Tipul programului de studii universitare de maserat (profesional/de cercetare/didactic)	Profesional
2.	Durata studiilor la programele de master (semestre)	2 ani – 4 sem.
3.	Numărul minim total de credite obligatorii (ECTS)	120 ECTS
4.	Durata unui semestru privind activitatea didactică (săptămâni)	14 săptămâni
5.	Numărul minim de ore activitate didactică pe săptămână (asistate integral)	14,33 ore
6.	Numărul de activități didactice din planul de învățământ pentru întreg ciclu al studiilor (ore)	826 ore
7.	Numărul de discipline de predare (cu excepția practicii) pe semestru (min/max)	4 discipline
8.	Numărul de credite alocat unei discipline (min/max)	30 ECTS
9.	Durata practicii (practică profesională/practică de cercetare) (nr. ore)	min. 6 – max. 8
10.	Durata practicii pentru elaborarea lucrării de disertație (nr. ore)	98 ore/14 săptămâni
11.	Numărul de credite alocate pentru promovarea lucrării de disertație (ECTS)	70 ore/5 săptămâni
12.	Raportul dintre numărul orelor aplicative și cele pentru curs	10 ECTS
13.	Ponderele numărului examenelor în total evaluări finale (%)	1,00
14.	Numărul de săptămâni pentru sesiunile semestriale de examene	68,75%
15.	Numărul de săptămâni pentru sesiunea de restanțe	3 săptămâni
16.	Numărul maxim studenți pe serie	2 săptămâni
17.	Numărul maxim studenți pe grupă/subgrupă	27
18.	Raportul dintre numărul de studenți și numărul de cadre didactice care predau la program	27