

# PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2019-2020

Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad

Facultatea: Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului

Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii

Programul de studiu: **MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE**

Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**

Domeniul de licență / masterat: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Domeniul secundar de masterat: (dacă este cazul) \_\_\_\_\_

Tipul masteratului: (profesional, de cercetare, didactic) **DE CERCETARE**

Durata programului de studiu / număr de credite: **2 ani/120 credite**

Forma de învățământ: (cu frecvență, la distanță) **cu frecvență**

Titlul absolventului: Master în Ingineria produselor alimentare

## 1. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

În vederea menținerii calității procesului de învățământ ca urmare a rezultatelor obținute la ierarhizarea programelor de studii universitare din România, ierarhizare care a plasat domeniul Ingineria Produselor Alimentare din cadrul FIATPM pe locul I, precum și a tradiției neîntrerupte din 1990, a inserției profesionale datorată dezvoltării economice a vestului țării, o zonă preponderent agrară și cu tradiție în prelucrarea produselor agroalimentare, a formării unui corp profesoral de elită, care își desfășoară activitatea în cadrul unui institut de cercetare, strategia este de promovare a acestui domeniu de licență și de master.

Hotărârea nr. 185/2018 publicată în Monitorul Oficial 323/12.04.2018 pentru aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii universitare, domeniul fundamental de ierarhizare DFI 20 Științe inginerești, Ramura de știința RSI 50 Ingineria resurselor vegetale și animale, Domeniul de ierarhizare DII 30 Ingineria produselor alimentare, cod DSU\_DM 10 Ingineria produselor alimentare, domeniu de licență DL 150 Ingineria produselor alimentare, cod specializare S 10 Ingineria produselor alimentare

## 2. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDII

Activitățile didactice și de cercetare ale programului de master MCPA au următoarele **obiective principale**:

- Cunoștințele dobândite de absolvent după finalizarea studiilor să-i asigure acestuia capacitatea abordării științifice a domeniului de specialitate, înțelegerea, inovarea și crearea de cunoștințe noi precum și comunicarea efectivă orală și scrisă în domeniu;
- Cunoștințele de specialitate îi asigură capacitatea de cunoaștere și înțelegere a problemelor specifice domeniului de studiu considerat ca un tot unitar, alături de aplicarea principiilor și metodelor de investigare specifice.

## 3. COMPETENȚELE DOBÂNDITE PRIN PROGRAMUL DE STUDII

**Competențe profesionale:**

- Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare
- Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare
- Realizarea controlului calității și siguranței alimentare
- Realizarea managementului integrat al producției alimentare și al afacerilor din domeniul agro-alimentar
- Realizarea auditului intern și extern în domeniul calității și siguranței alimentare

- Acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse și procese specifice industriei alimentare

#### **Competențe transversale:**

- Realizarea unor proiecte complexe, interdisciplinare, individual
- Realizarea unor proiecte complexe, interdisciplinare, cu coordonarea unei echipe
- Realizarea unei lucrări științifice complexe, interdisciplinare

#### **4. FINALITĂȚI**

Absolvenții programului de studii universitare de master vor accesa următoarele ocupații posibile Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare (214535); Auditor în domeniul siguranței alimentare (325714); Cercetător în agricultura(213239); Consilier administrația publică(242201); Director de departament alimentație(141202); Director de departament catering(141203); Director departament cercetare-dezvoltare(112027); Director incubator tehnologic de afaceri(112026); Director proiect(122313); Director tehnic(112024); Director/ director adjunct, inspector-sef(112019); Evaluator(241210); Evaluator extern(242410); Expert inginer industria alimentara(214518); Inspector de specialitate inginer industria alimentara(214519); Manager al sistemelor de management al calității(325701); Organizator de producție(343509); Proiectant inginer produse alimentare(214516); Responsabil afacere(214115); Responsabil industrializare produs(121916); Responsabil proces(242104); Responsabil produs(122109); Specialist strategie industrială(242103); sef departament mărfuri alimentare/ nealimentare(142007); șef formație cercetare-dezvoltare(122305);

#### **5. ANALIZA PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT**

- În Planul de învățământ pentru programul de studii de masterat „Managementul calității produselor alimentare ponderile disciplinelor, pe categorii, sunt următoarele:

Nr. crt.	Tipuri de discipline	Ore / program de studiu		
		Număr	Ponderi în %	
			Program de studiu	Normativ ARACIS
1	Fundamentale	-	-	min. ---,0
2	De domeniu	-	-	min. --,0
3	De specialitate	-	-	min. 25,0
4	Complementare	-	-	max. 8,0
5	Aprofundate	844	100	
TOTAL		844	100	-

- Numărul total de ore aferent programului de studiu MCPA este:

- Număr ore didactice obligatorii.....**784 ore**  
 - Număr ore de practică ( \_\_ + \_\_ ) ..... **\_\_ ore**  
 - Număr ore de practică pentru elaborarea proiectului de diplomă .....**60 ore**  
**Total 844 ore**  
 Recomandat ARACIS ( \_\_\_\_ ÷ \_\_\_\_ ore)

- **Structura pe discipline obligatorii (impuse) și opționale** este următoarea:

Tipuri de discipline	Ore / program de studiu	
	Număr	Pondere în %
Discipline obligatorii		
Discipline opționale		(impus ARACIS - min --%)
TOTAL Ob+Op		

- Numărul de ore de **practică** și practică pentru **elaborarea proiectului de disertație** este de **60 ore** (valoarea minimă recomandată de ARACIS este \_ \_).
- **Raportul între prelegeri și aplicații** (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică) este **0,99** (\_322 ore/\_326 ore), încadrându-se în prevederile ARACIS de 99 %
- **Ponderea disciplinelor facultative** (în care se include și modulul de pregătire pedagogică) din numărul total de ore este \_\_%, încadrându-se în prevederile ARACIS de minim \_\_ %.
- Programul de studii de masterat Managementul Calității Produselor Alimentare și domeniul de Ingineria Produselor Alimentare se încadrează în calificările naționale prevăzute în HG 1175/2006, Hotărârea 158/2018.
- Nomenclatorul disciplinelor cuprinse în planul de învățământ, precum și conținutul acestor discipline, corespunde domeniului de masterat Ingineria Produselor alimentare și programului de studii de masterat „Managementul calității produselor alimentare” (HG 1175/2006, HG 676/2007).
- Planul de învățământ pentru programul de studii de master Managementul Calității Produselor Alimentare-zi, este întocmit în conformitate cu Sistemul European de Credite Transferabile (ECTS) și în conformitate cu Legea 288/2004, art. 4, alin. 9, care prevede o durată a studiilor de 2 ani, un număr total de 120 de credite și câte 60 de credite pe an.

## 6. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (ÎN SĂPTĂMÂNI)

. Anul	Activități didactice		Sesiune de examene			Practica	Vacante		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Primăvară	Vară
Anul I	14	14	3	3	4	-	4	1	12
Anul II	14	14	3	2	3	14	4	1	-

\* 2 pentru elaborarea lucrării de disertație

Practica se organizează pe baza unor programe elaborate în Departamente și aprobate de Consiliul Facultății. Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități economice de profil, pe baza unor convenții de practică.

## 7. NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ LA DISCIPLINELE OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE

Anul	Semestrul I	Semestrul II	
I	14	14	
II	14	14	2 săptămâni de practică pentru elaborarea lucrării de disertație/... (60 ore)

## 8. CONDIȚII DE ÎNSCRIERE ÎN ANUL DE STUDII URMĂTOR. CONDIȚII DE PROMOVARE A UNUI AN DE STUDII. CONDIȚII DE REVENIRE

Condițiile de înscriere în anul de studii următor, condițiile de promovare și cele de revenire sunt cuprinse în Regulamentul ECTS și în Procedura de organizare a activității didactice și notarea studenților.

Pentru a trece în anul următor de studiu, studenții trebuie să obțină un număr minim de credite, astfel:

- Pentru a trece din anul I de studii în anul II, studentul trebuie să obțină minim 30 de credite;
- Pentru a se putea înscrie la examenul de licență, studentul trebuie să obțină minim 120 de credite (minim 60 de credite din fiecare an de studii);
- Pentru a fi considerat promovat, un student trebuie să fie integralist, adică să obțină toate creditele de studiu prevăzute în planul de învățământ pentru anul respectiv de studii și să obțină calificativ sau notă de trecere la disciplinele care nu sunt prevăzute cu credite;

Studenții care nu îndeplinesc criteriile minime prevăzute la alin.1 lit.a-c. vor fi exmatriculați la sfârșitul anului universitar respectiv. Acești studenți vor putea fi reînmatriculați la începutul anului universitar următor în același an de studii din care au fost exmatriculați

Studenții care în cursul unui an universitar (2 semestre ale aceluiași an de studii) nu acumulează numărul minim de credite, stabilit de Consiliul facultății necesar pentru trecerea studentului dintr-un an de studiu în următorul vor fi declarați amânați și se va consemna în registrul matricol "amânat pentru obținerea tuturor creditelor pentru anul respectiv (anii respectivi) de studiu". Amânarea unui an de studiu poate fi acordată maximum 3 ani universitari pentru întreaga perioadă a studiului. Studiul disciplinelor nepromovate se reia, refăcându-se întreaga activitate didactică pentru acestea.

Studentul care la finalul studiilor, după parcurgerea numărului de semestre (ani de studii) prevăzute în planul de învățământ pentru durata studiilor, nu și-a finalizat în totalitate obligațiile școlare și are un număr de maxim cinci restanțe din ultimele două semestre, poate solicita prelungirea școlarității (cu taxă), cu 1 - 2 semestre pentru refacerea disciplinelor de studiu restante.

## 9. EXAMENUL DE LICENȚĂ/DIPLOMĂ/DISERTAȚIE/...

Condițiile de susținere a examenului de disertație sunt cuprinse în Metodologia privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor.

- Comunicarea temei lucrării de disertație: iunie 2020
- Perioada de întocmire a proiectului de disertație: iulie 2020- mai 2021
- Perioada de elaborare a proiectului de disertație: martie - iunie 2021
- Perioada de susținere a examenului de disertație: 19.07.2021–29.07.2021
- Examenul de finalizare a studiilor universitare constă din: susținerea unei lucrări în fața unei comisii de examinare.

## 10. CREDITE AFERENTE PROGRAMULUI DE STUDIU

- \_\_\_ credite la disciplinele fundamentale
- \_\_\_ credite la disciplinele de pregătire în domeniu
- \_\_\_ credite la disciplinele de specialitate
- \_\_\_ credite la disciplinele complementare
- 120 credite la disciplinele aprofundate

**Total \_120 credite**

- \_\_\_ credite la discipline obligatorii
- \_\_\_ credite la discipline optionale
- 10 credite suplimentare diploma
- \_\_\_ credite suplimentare pentru promovarea disciplinei Sport
- pentru ocuparea unui post în învățământ (gimnazial) absolventul trebuie să posede certificatul de absolvire al „Departamentului pentru pregătirea personalului didactic”. Pentru disciplinele aparținând acestui departament se repartizează un număr de 30 credite.

**RECTOR,**  
Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

**DECAN,**  
Conf. Univ. Dr. Ing. Virgiliu CIUTINA

**DIRECTOR DEPARTAMENT,**  
Conf. Univ. Dr. Ing. Monica LUNGU

Universitatea „Aurel Vlaicu“ din Arad  
Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului  
Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii  
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare  
Program de studiu: Managementul Calității Produselor Alimentare

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT  
anul universitar 2019-2020  
Anul I

Cod disciplina	Discipline	Categorie formativă	S.I./Sem (ore)	Număr de ore săptămânal și forma de evaluare											
				Semestrul I 14 săptămâni						Semestrul II 14 săptămâni					
				C	S	L	Pr	Ev	K	C	S	L	Pr	Ev	K
DmFA1O01	Documentare și autorat științific	DA	42	2	-	-	2	E	7	-	-	-	-	-	-
DmFA1O02	Managementul calității	DA	42	1	1	-	-	VP	5	-	-	-	-	-	-
DmFA1O03	Metode spectrale de analiză a alimentelor	DA	56	2	-	1	-	E	7	-	-	-	-	-	-
DmFA1O04	Protejarea calității alimentelor în timpul procesării și depozitării	DA	56	2	-	-	1	E	7	-	-	-	-	-	-
DmFA1O05	Etică și deontologie academică și profesională	DA	28	1	1	-	-	VP	4	-	-	-	-	-	-
DmFA2O06	Legislație europeană privind calitatea și siguranța alimentară	DA	56	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	VP	7
DmFA2O07	Metode moderne de analiză a alimentelor	DA	56	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	8
DmFA2O08	Managementul hazardurilor microbiologice în alimente	DA	28	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	5
DmFA2O09	Management de risc în industria alimentară	DA	56	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	VP	7
DmFA2O10	Tehnici experimentale II	DA	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	VP	3
	<b>TOTAL</b>			<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>		<b>30</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		<b>30</b>
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>		<b>K30</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		<b>K30</b>
	<b>TOTAL OBLIGATORII</b>			<b>14</b>						<b>14</b>					
	<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An I</b>			<b>16C+4S+4L+4Pr</b>						<b>5E+5VP</b>					<b>K60</b>

**RECTOR,**  
Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

**DECAN,**  
Conf. Univ. Dr. Ing. Virgiliu CIUTINA

**DIRECTOR DEPARTAMENT,**  
Conf. Univ. Dr. Ing. Monica LUNGU

Legendă: C – curs; S – seminar; L – lucrări practice (laborator); P – proiect; SI – studiu individual; Ev – forma de evaluare; K – credite; Pt. PI de master: DA – disciplină de aprofundare; DT – disciplină de sinteză; DU – disciplină de cunoaștere avansată

Universitatea „Aurel Vlaicu“ din Arad  
Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului  
Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii  
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare  
Program de studiu: Managementul Calității Produselor Alimentare

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT  
anul universitar 2020-2021  
Anul II

Cod disciplina	Discipline	Categorie formativă	S.I./Sem (ore)	Număr de ore săptămânal și forma de evaluare											
				Semestrul I 14 săptămâni						Semestrul II 14 săptămâni					
				C	S	L	Pr	Ev	K	C	S	L	Pr	Ev	K
DmFA3O01	Auditul intern a sistemelor de management	DA	56	1	-	-	2	E	7	-	-	-	-	-	-
DmFA3O02	Programe informatice performante în domeniul alimentar	DA	56	2	-	1	-	VP	7	-	-	-	-	-	-
DmFA3O03	Tendențe actuale în cercetarea din domeniul alimentar	DA	42	2	-	2	-	E	7	-	-	-	-	-	-
DmFA3O04	Drept alimentar	DA	42	1	2	-	-	VP	6	-	-	-	-	-	-
DmFA3O05	Tehnici experimentale III	DA	28	-	-	-	1	VP	3	-	-	-	-	-	-
DmFA4O06	Activitate de cercetare și elaborarea disertației	DA	224	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	VP	30
	<b>TOTAL</b>			<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		<b>30</b>				<b>14</b>		<b>30</b>
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		<b>K30</b>				<b>14</b>		<b>K30</b>
	<b>TOTAL OBLIGATORII</b>			<b>14</b>						<b>14</b>					
	<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An II</b>			<b>6C+2S+3L+17Pr</b>						<b>2E+4VP</b>				<b>K60</b>	

**RECTOR,**  
Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

**DECAN,**  
Conf. Univ. Dr. Ing. Virgiliu CIUTINA

**DIRECTOR DEPARTAMENT,**  
Conf. Univ. Dr. Ing. Monica LUNGU

Legendă: C – curs; S – seminar; L – lucrări practice (laborator); P – proiect; SI – studiu individual; Ev – forma de evaluare; K – credite;  
Pt. PI de master: DA – disciplină de aprofundare; DT – disciplină de sinteză; DU – disciplină de cunoaștere avansată