

# PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar **2021-2025**

Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad

Facultatea: **Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului**

Departamentul: **Științe Tehnice și ale Naturii**

Programul de studiu: **CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**

Domeniul de licență: **Ingineria Produselor Alimentare**

Durata programului de studiu/număr de credite: **4 ani/240 credite**

Forma de învățământ: **cu frecvență**

Titlul absolventului: **Inginer**

## 1. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

Programul de studii **CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE** (CEPA) are o  **misiune didactică**, de  **creație** și de  **cercetare științifică** axată pe formarea de ingineri în domeniul industriei alimentare specializați pentru controlul și expertiza alimentelor.

Conform Hotărârii nr. 403/31.03.2021 publicată în Monitorul Oficial 378 și 378 bis partea I pentru aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii universitare, specializarea **CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE se încadrează în domeniul fundamental de ierarhizare DFI 20 Științe ingineresti, Ramura de știință 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 30 cu un număr de 240 ECTS**

## 2. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDII

Activitățile didactice și de cercetare ale programului **CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE** au următoarele **obiective principale**:

- Cunoștințele dobândite de licențiat după absolvirea 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

### Profesionale

- C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.
- C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară
- C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit
- C4. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare
- C5. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor
- C6. Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar

### **Transversale**

**CT1.** Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.

**CT2.** Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/de grup, precum și gestionarea optimă a timpului

**CT3.** Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare-formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

### **4. FINALITĂȚI**

Conform Cadrului național al calificărilor din România ocupații posibile ale absolvenților programului de studii de licență *Controlul și Expertiza Produselor Alimentare* sunt:

*215201. Inginer în industria alimentară*

*215204. Consilier inginer industria alimentară*

*215205. Expert inginer industria alimentară*

*215206. Inspector de specialitate inginer industria alimentară*

*215207. Referent de specialitate inginer industria alimentară*

*233201. Profesor în învățământul gimnazial*

*241401. Analist cumpărări/consultant furnizori*

*241937. Expert de accesare fonduri structurale și de coeziune europene*

*242303. Auditor în domeniul calității*

*242307. Analist de calitate*

*242320. Auditor în domeniul siguranței alimentare*

*252204. Cercetător în controlul calității produselor alimentare*

*252205. Inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare*

*252206. Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare*

## 5. ANALIZA PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

- În Planul de învățământ pentru programul de studii de licență „Controlul și Expertiza 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	43x14=602	19,09%	min. 17%
2	De domeniu	(87x14)+ 90=1308	41,49%	min. 38%
3	De specialitate	(66x14)+ 90+60=1074	34,08%	min. 25,0
4	Complementare	12x14=168	5,34%	max. 8,0
TOTAL		3152	100%	-

- Numărul total de ore aferent programului de studiu 3152 este:

- Număr ore didactice obligatorii.....	<b>2478ore</b>
- Număr ore didactice optionale.....	<b>434ore</b>
- Număr ore de practică (90+90) .....	<b>180 ore</b>
- Număr ore de practică pentru elaborarea proiectului de diplomă .....	<b>60 ore</b>
Total	<b>3152 ore</b>
Recomandat ARACIS	(3152 ÷ 3376 ore)

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

Tipuri de discipline	Ore/program de studiu	
	Număr	Pondere în %
Discipline obligatorii	2478+240	86,23 (Normativ ARACIS max.90%)
Discipline opționale	434	13,77 (Normativ ARACIS min.10%)
TOTAL Ob+Op	3152	100

- Numărul de ore de practică și practică pentru elaborarea proiectului de diplomă este de 240 ore (valoarea minimă recomandată de ARACIS este 240).
- Raportul între prelegeri și aplicații (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică) este  $1470/1682=0.87$  (1470 ore curs/1442(ore aplicatii)+240(ore practica)=1682 ore aplicatii), încadrându-se în prevederile ARACIS de 1/1 cu o abatere de  $\pm 20\%$
- Ponderele disciplinelor facultative din numărul total de ore este 448 ore 14.21% , încadrându-se în prevederile ARACIS de minim 10 %.

- Programul de studii de licență „Controlul și Expertiza Produselor Alimentare” și domeniul de *Ingineria produselor Alimentare* se încadrează între calificările naționale prevăzute în HG 1175/2006.
- Nomenclatorul disciplinelor cuprinse în planul de învățământ, precum și conținutul acestor discipline, corespunde domeniului de licență *Ingineria produselor Alimentare* și programului de studii de licență „Controlul și Expertiza Produselor Alimentare” (HG 1175/2006, HG 676/2007).
- Planul de învățământ pentru programul de studii de licență „Controlul și Expertiza 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 4 ani, un număr total de 240 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	Primă vară	Vara
Anul I	14	14	3	3	2	-	4	1	12
Anul II	14	14	3	3	2	3	4	1	9
Anul III	14	14	3	3	2	3	4	1	9
Anul IV	14	14	3	2	2	2*	4	1	-

\* 2 pentru elaborarea proiectului de diplomă

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	26	26	
II	26	26	3 săptămâni de practică (90 ore)
III	26	26	3 săptămâni de practică (90 ore)
IV	26	26	2 săptămâni de practică pentru elaborarea proiectului de diplomă (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;

- b) Pentru a trece din anul II în anul III, studentul trebuie să acumuleze la sfârșitul anului II de studii minim 90 de credite obținute în anul I și anul II în total;
- c) Pentru a trece din anul III în anul IV, studentul trebuie să acumuleze la sfârșitul anului III de studii minim 150 de credite obținute în anul I, anul II și anul III în total;
- d) Pentru a se putea înscrie la examenul de licență, studentul trebuie să obțină minim 240 de credite (minim 60 de credite din fiecare an de studii);
- e) 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;

Studentii 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

Studentii 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 patru semestre, poate solicita prelungirea școlarității (cu taxă), cu 1-2 semestre pentru refacerea disciplinelor de studiu restante.

## 9. EXAMENUL DE DIPLOMĂ

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

- Comunicarea temei proiectului de diplomă: [iunie 2024](#)
- Perioada de întocmire a proiectului de diplomă: [iunie 2024-mai 2025](#)
- Perioada de elaborare a proiectului de diplomă: [mai-iunie 2025](#)
- Perioada de susținere a examenului de licență: [iulie 2025](#)
- Examenul de finalizare a studiilor universitare constă din:
  - verificarea cunostintelor fundamentale
  - susținerea publică a proiectului de diplomă

## 10. CREDITE AFERENTE PROGRAMULUI DE STUDIU

- 49 (20,42%) credite la disciplinele fundamentale
  - 101 (42,08%) credite la disciplinele de domeniu
  - 82 (34,17%) credite la disciplinele de specialitate
  - 8 (3,33 %) credite la disciplinele complementare
- Total 240 credite (+4credite suplimentare – Educatie fizica si sport)**
- 205 (85,41%) credite la discipline obligatorii
  - 35(14,58%) credite la discipline opționale
  - 10 credite suplimentare diplomă
  - 4 credite suplimentare pentru promovarea disciplinei **Educatie fizica si 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 20 credite.

## 11. PONDEREA EXAMENELOR DIN TOTALUL EVALUARILOR FINALE

Anul	Semestrul I	Semestrul II	Total anual	Total
I	3/6	2/6	5/12	36/63 <b>57, 14%</b> (recomandat ARACIS min.50%)
II	5/8	6/9	11/17	
III	5/8	6/10	11/18	
IV	5/8	4/8	9/16	

**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  
Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (CEPA)

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Anul universitar 2021-2022**  
**ANUL I**

Cod disciplina	Discipline	Categori a format ivă	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							
	<b>OBLIGATORII IMPUSE</b>																					
DIBF1O01	Analiza matematica	DF	50	2	2	-	-	VP	5	-	-	-	-	-	-							
DIBF1O02	Fizică	DF	74	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-							
DIBF1O03	Chimie I	DF	98	3	1	2	-	E	7	-	-	-	-	-	-							
DIBF1O04	Informatică aplicată I	DF	86	2	-	3	-	E	6	-	-	-	-	-	-							
DIBD1O05	Politici și strategii globale de securitate alimentară	DD	74	2	2	-	-	VP	5	-	-	-	-	-	-							
DIBC1O06	Limbă modernă I	DC	24	-	2	-	-	VP	2	-	-	-	-	-	-							
DIBC1O07	Educație fizică și sport I	DC	12	-	1	-	-	A/R	1	-	-	-	-	-	-							
DIBF2O08	Informatică aplicată II	DF	22	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	VP	5						
DIBF2O09	Chimie II	DF	98	-	-	-	-	-	-	3	1	2	-	E	7							
DIBF2O10	Chimie III	DF	72	-	-	-	-	-	-	3	1	2	-	E	6							
DIBD2O11	Elemente de inginerie mecanică	DD	88	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	VP	5							
DIBD2O12	Ecologie și protecția mediului	DD	74	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	VP	5							
DIBC2O13	Limbă modernă II	DC	24	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	VP	2							
DIBC2O14	Educație fizică și sport II	DC	12	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	A/R	1							
	<b>TOTAL</b>			<b>11</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>-</b>		<b>30</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>-</b>		<b>30</b>							
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>11</b>	<b>8</b>	<b>7</b>			<b>K30+1</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>-</b>		<b>K30+1</b>							
	<b>TOTAL OBLIGATORII</b>			<b>26</b>							<b>26</b>											
	<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An I</b>			<b>23C+15S+14L</b>							<b>5E+7VP+2A/R</b>				<b>K60+2</b>							
	<b>FACULTATIVE</b>			<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>													
DIBC1F01	Limba modernă FI	DC	24	-	2	-	-	VP	2													
DIBF1F02	Psihologia educatiei	DF	69	2	2	-	-	E	5													
										<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>							
DIBC2F03	Limba modernă FII	DC	24							-	2	-	-	VP	2							
DIBF2F04	Pedagogie I	DF	69							2	2	-	-	E	5							
	<b>TOTAL FACULTATIVE S1/S2</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>K 7</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>K 7</b>							
	<b>TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An I</b>			<b>4C+8S</b>							<b>2VP+2E</b>				<b>K 14</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 licență: DF – disciplină fundamentală; DD – disciplină de domeniu; DS – disciplină de specialitate; DC – disciplină complementară;

Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad  
Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului  
Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii  
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare  
Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (CEPA)

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Anul universitar 2022-2023**  
**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				
<b>OBLIGATORII IMPUSE</b>																			
DIBD3O01	Biochimie I	DD	88	2	-	1	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD3O02	Operații unitare în industria alimentară I	DD	74	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD3O03	Principii și metode de conservare a produselor alimentare I	DD	74	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD3O04	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DD	36	2	1	-	-	VP	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBS3O05	Reologia alimentelor	DS	48	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBS3O06	Metode și tehnici de analiză instrumentală	DS	86	3	-	2	-	E	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBC3O07	Limba modernă III	DC	24	-	2	-	-	VP	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBC3O08	Educație fizică și sport III	DC	12	-	1	-	-	VP(A/R)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD4O9	Biochimie II	DD	88	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	5				
DIBD4O10	Analize senzoriale	DD	48	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4				
DIBD4O11	Operații unitare în industria alimentară II	DD	48	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	E	4				
DIBD4O12	Principiile nutriției umane	DD	48	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4				
DIBD4O13	Principii și metode de conservare a produselor alimentare II	DD	48	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4				
DIBD4O14	Chimia alimentelor	DD	22	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	3				
DIBC4O15	Limba modernă IV	DC	24	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	VP	2				
DIBC4O16	Educație fizică și sport IV	DC	12	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	VP(A/R)	1				
DIBD4O17	Practică de domeniu (3 săptămâni x 30 ore/săptămână)	DD	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	VP	4				
	<b>TOTAL</b>			<b>13</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>-</b>		<b>30</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>2</b>		<b>30</b>				
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>13</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>-</b>		<b>K30+1</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>2</b>		<b>K30+1</b>				
	<b>TOTAL OBLIGATORII</b>			<b>26</b>							<b>26</b>								
	<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An II</b>			<b>25C+7S+18L+2P</b>							<b>11E+4VP+2A/R</b>						<b>K60+2</b>		
	<b>FACULTATIVE</b>			<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>										
DIBF3F01	Limba modernă FIII	DC	24	-	2	-	-	VP	2										
DIBD3F02	Economie generală	DS	48	2	2	-	-	VP	4										
DIBF3F03	Pedagogie II	DF	69	2	2	-	-	E	5										
										<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>				
DIBD4F04	Etica și integritate academică opțiunea I	DC	48							2	2	-	-	VP	4				
DIBSDF04	Produse tradiționale și ecologice - opțiunea II	DS	48							2	2	-	-	VP	4				
DIBC4F05	Limba modernă FIV	DC	24							-	2	-	-	VP	2				
DIBS4F06	Didactica specializării	DS	69							2	2	-	-	E	5				
	<b>TOTAL FACULTATIVE S1/S2</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>K 11</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>K 11</b>				
	<b>TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An I</b>			<b>8C+12S</b>							<b>4VP+2E</b>						<b>K22</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 licență: DF – disciplină fundamentală; DD – disciplină de domeniu; DS – disciplină de specialitate; DC – disciplină complementară  
Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad



**Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului**

Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Specializarea: **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (CEPA)**

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**

**Anul universitar 2023-2024**

**ANUL III**

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				
<b>OBLIGATORII IMPUSE</b>																			
DIBD5O01	Tehnologii generale în industria alimentară I	DD	60	3	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD5O02	Legislație în industria alimentară	DD	36	2	1	-	-	VP	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD5O03	Utilaje în industria alimentară I	DD	22	2	-	2	-	E	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD5O04	Utilaje în industria alimentară I Proiect	DD	24	-	-	-	2	VP	2										
DIBD5O05	Inocuitatea produselor alimentare	DD	62	2	-	1	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD5O06	Marketing	DD	62	2	1	-	-	VP	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBS5O07	Metode spectroscopice de analiza a alimentelor	DS	62	2	-	1	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIBD6O08	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	DD	36	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	VP	3			
DIBD6O09	Utilaje în industria alimentară II	DD	36	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	E	3			
DIBD6O10	Utilaje în industria alimentară II Proiect	DD	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	VP	2				
DIBD6O11	Tehnologii generale în industria alimentară II	DD	60	-	-	-	-	-	-	3	-	2	-	-	E	5			
DIBD6O12	Microbiologie generală	DD	36	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	-	E	3			
DIBS6O13	Controlul și asigurarea calitatii în industria alimentară	DS	48	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	E	4			
DIBS6O14	Practică de specialitate (3săptămâni x 30 ore/săptămână)	DS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	VP	4			
	<b>TOTAL</b>			<b>13</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>25</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>			
<b>OBLIGATORII OPȚIONALE</b>																			
	<b>Pachet 1 (se alege 1 pachet din 2)</b>			<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>										
DIBS5A01	Microbiologie specială	DS	88	2	-	1	-	E	5										
DIBS6A02	Proiectarea produselor noi	DS	24							1	-	1	-	-	E	2			
DIBS6A03	Expertiza și siguranța alimentară	DS	24							1	-	-	1	VP	2				
DIBS6A04	Metode enzimatice și imunologice de analiza	DS	24							1	1	-	-	-	E	2			
	<b>Pachet 2 (se alege 1 pachet din 2)</b>																		
DIBS5A04	Sisteme de gestiune a datelor	DS	88	2	-	1	-	E	5										
DIBS6A05	Managementul calitatii	DS	24							1	-	-	1	VP	2				
DIBS6A06	Metode cromatografice și electroforetice de analiză a alimentelor	DS	24							1	-	1	-	-	E	2			
DIBS6A07	Zoonoze	DS	24							1	1	-	-	-	E	2			
	<b>TOTAL S1/S2 (Obl. Opționale)</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>K5</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>K6</b>				
	<b>TOTAL An III (Obl. Opționale)</b>			<b>5C+1S+2L+1P</b>						<b>3E+1VP</b>									
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>15</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>K30</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>K30</b>				
	<b>TOTAL OBLIGATORII</b>			<b>26</b>						<b>26</b>									
	<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An III</b>			<b>29C+5S+13L+5P</b>						<b>11E+7VP</b>						<b>K60</b>			
DIBS5F01	Instruire asistată de calculator	DS	22	1	1	-	-	C	2										
DIBS5F02	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu I	DS	33	-	3	-	-	C	3										
DIBF6F03	Managementul clasei de elevi	DF	47							1	1	-	-	-	E	3			
DIBS6F04	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu I	DS	31							-	3	-	-	-	C	2			
	Examen de absolvire nivelul I									-	-	-	-	-	E	5			
	<b>TOTAL FACULTATIVE S1/S2</b>			<b>1</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>K5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>K10</b>				
	<b>TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An III</b>			<b>2C+8S+0L</b>						<b>2E+3C</b>						<b>K15</b>			

**RECTOR,**

**DECAN,**

**DIRECTOR DEPARTAMENT,**

Prof.univ.dr. Ramona LILE

Conf. univ.dr.ing. Virgiliu CIUTINA

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 licență; DF – disciplină fundamentală; DD – discipline domeniu; DS – disciplină de specialitate; DC – disciplină complementară

**Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad**

Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului

Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (CEPA)

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**

**Anul universitar 2024-2025**

**ANUL IV**

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
<b>OBLIGATORII IMPUSE</b>															
DIBF7O01	Grafică asistată de calculator I	DF	48	2	-	-	2	E	4	-	-	-	-	-	-
DIBD7O02	Management	DD	36	2	1	-	-	VP	3	-	-	-	-	-	-
DIBS7O03	Analiza produselor agroalimentare	DS	62	2	-	1	-	E	4	-	-	-	-	-	-
DIBS7O04	Control fitosanitar	DS	50	2	-	-	-	E	3	-	-	-	-	-	-
DIBS7O05	Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	DS	50	2	1	-	-	VP	3	-	-	-	-	-	-
DIBF8O06	Grafică asistată de calculator II	DF	48	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	E	4
DIBS8O07	Igiena societăților din industria alimentară	DS	48	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4
DIBS8O08	Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor	DS	62	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	VP	4
DIBS8O09	Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă (2săptămâni x 30 ore/ săptăm)	DS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	VP	3
DIBS8O10	Elaborarea proiectului de diplomă	DS	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	VP	4
	<b>TOTAL</b>			<b>10</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>17</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>6</b>		<b>19</b>
<b>OBLIGATORII OPȚIONALE</b>															
	<b>Pachet 1 (se alege 1 pachet din 2)</b>			<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>						
DIBS7A01	Gastrotehnie și catering	DS	62	2	-	1	-	VP	4						
DIBS7A02	Autentificarea și falsificarea alimentelor I	DS	74	2		2		E	5						
DIBS7A03	Controlul calității produselor de origine vegetală	DS	48	2	-	2	-	E	4						
										<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>
DIBS8A04	Controlul calității produselor de origine animală	DS	48							2	-	2	-	VP	4
DIBS8A05	Autentificarea și falsificarea alimentelor II	DS	48							2	-	2	-	E	4
DIBS8A06	Merceologia produselor alimentare	DS	36							2	1	-	-	E	3
	<b>Pachet 2 (se alege 1 pachet din 2)</b>			<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>						
DIBS7A07	Biotehnologii speciale	DS	62	2	-	1	-	E	4						
DIBS7A08	Alimente funcționale	DS	74	2	-	2	-	E	5						
DIBS7A09	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală	DS	48	2	-	2	-	VP	4						
										<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>
DIBS8A10	Tehnologia produselor alimentare de origine animală	DS	36							2	1			VP	3
DIBS8A11	Controlul statistic al alimentelor	DS	48							2		2		E	4
DIBS8A12	Etica în industria alimentară	DS	48							2		2		E	4
	<b>TOTAL S1/S2 (Obl. Opționale)</b>			<b>6</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>K13</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>K11</b>	
	<b>TOTAL An IV (Obl. Opționale)</b>			<b>12C+1S+9L</b>					<b>4E+2VP</b>						
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>16</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>K30</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>K30</b>		
	<b>TOTAL OBLIGATORII</b>			<b>26</b>					<b>26</b>						
	<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An IV</b>			<b>28C+3S+13L+8P</b>					<b>9E+7VP</b>				<b>K60</b>		

RECTOR,

DECAN,

DIRECTOR DEPARTAMENT,

Prof.univ.dr. Ramona LILE Conf. univ.dr.ing. Virgiliu CIUTINA

Conf. univ. dr.ing. Monica LUNGU