

# PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2019 - 2020

Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad

Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului  
Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii  
Programul de studiu: Protecția Consumatorului și a Mediului  
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 PCM are o misiune didactică, de creație și de cercetare științifică axată pe formarea de ingineri în domeniul ingineriei alimentare specializați pentru ingineria produselor alimentare.

*Programul de studii PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI se regăsește în Ordinul nr 956/2011 publicat în Monitorul Oficial 697/12.10.2011 pentru aprobarea Nomenclatorului domeniilor, a structurilor instituțiilor de învățământ superior și a specializărilor / programelor de studii universitare de licență acreditate sau autorizate să funcționeze provizoriu organizate de acestea.*

În HG 158/29.03.2018 pentru aprobarea Nomenclatorului domeniilor și specializărilor programelor de studii universitare, publicat în Monitorul Oficial nr. 313/10.04.2018, domeniul fundamental de ierarhizare Științe inginerești, Ramura de știință 50 Ingineria resurselor vegetale și animale, Domeniul de ierarhizare 30 Ingineria produselor alimentare, cod DSU\_DM 10 Ingineria produselor alimentare, Domeniu de licență DL 150 Ingineria produselor alimentare, cod specializare S 50 – PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI.

- Programul de studiu PCM își desfășoară activitatea în conformitate cu Legea educației naționale 1/2011 publicată în M.O. Partea I. , Nr. 18 din 10.01.2011.
- Studiile universitare de licență la programul de studii PCM corespund unui număr cuprins între minimum 180 și maximum 240 de credite de studiu transferabile, conform Sistemului european de credite de studiu transferabile (ECTS);
- cifra maximă de școlarizare aprobată pentru anul 2018-2019 a fost de 60
- Durata studiilor de licență la programul de studii PCM este de 4 ani
- Studiile universitare de licență la programul de studii PCM asigură un nivel de calificare adecvat exercitării unei profesii în vederea inserției pe piața forței de muncă, prin cunoștințe generale și de specialitate corespunzătoare.
- Absolvenții programului de studii PCM își pot exercita profesia, conform competențelor și drepturilor corespunzătoare diplomei dobândite, sau pot continua studiile universitare prin masterat.

Misiunea programului de studii – PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI este în concordanță cu denumirea acestuia precum și cu domeniul de studii de licență în care se încadrează.

## 2. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDII

Activitățile didactice și de cercetare ale programului studii PCM 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 efektivă 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

În concordanță cu cerințele la nivel European, absolventul unui program de studiu de licență în **PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI** dobândește competențe profesionale și abilități corespunzătoare calificării declarate.

**Competențele profesionale** scontate ale absolvenților programului PCM corespund calificării declarate și se axează pe:

- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunii specifice științei alimentului și siguranței alimentare;
- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor din industria alimentară, supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.
- Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte, managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing
- Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului
- Comunicarea cu consumatorii, agenții economici și instituțiile abilitate privind respectarea cerințelor de protecție a consumatorului, îmbunătățirea transparenței informațiilor dintre aceștia cu scopul creșterii încrederii consumatorului în produsele consumate
- Conducerea unor operații de supraveghere și control privind stadiul de implementare a legislației privind protecția consumatorilor și a mediului
- Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare, pentru dezvoltarea personală și profesională
- Proiectarea , conducerea și îmbunătățirea continuă a operațiilor tehnologice din industria alimentară în concordanță cu cerințele specifice cadrului legislativ actual privind protecția mediului, a cerințelor specifice unor standarde voluntare de tipul ISO sau EMAS
- Evaluarea calității aspectelor de mediu în care o activitate economică din cadrul industriei alimentare operează, elaborarea de soluții tehnice care urmăresc reducerea impactului pe care activitatea o generează

### **Competențe transversale**

- CT1. C1 Identificarea și respectarea normelor de etică și deontologie profesională, asumarea Responsabilităților pentru deciziile luate și a riscurilor aferente
- CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei
- CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri, Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-

line etc.) attă în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională

#### 4. FINALITĂȚI

Conform Cadrului național al calificărilor din România ocupații posibile ale absolvenților programului de studii de licență PCM sunt:

215201. *Inginer în industria alimentară*

215206. *Inspector de specialitate inginer industria alimentară*

215207. *Referent de specialitate inginer industria alimentară*

215201. *Inginer specialitatea industria alimentară și frig*

215203. *Proiectant inginer produse alimentare*

215204. *Consilier inginer industria alimentară*

215205. *Expert inginer industria alimentară*

242320. *Auditor în domeniul siguranței alimentare*

233201. *Profesor în învățământul gimnazial*

241401. *Analist cumpărări/consultant furnizori*

241801. *Expert tehnic extrajudiciar*

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

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

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

252206 *Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare*

242303 *Auditor în domeniul calității*

#### 5. ANALIZA PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

- În Planul de învățământ pentru programul de studii de licență „PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI” ponderile disciplinelor, pe categorii, sunt următoarele:

Nr. crt.	Tipuri de discipline	Ore / program de studiu		
		Număr	Ponderi în %	
			Program de studiu PCM	Normativ ARACIS
1	Fundamentale	560	17,76	min. 17,0
2	De domeniu	1364	43,27	min. 38,0
3	De specialitate	1060	33,63	min. 25,0
4	Complementare	168	5,33	max. 8,0
TOTAL		3152	100	-

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

- Număr ore didactice obligatorii.....2912 ore

- Număr ore de practică (90+90) ..... 180 ore

- Număr ore de practică pentru elaborarea proiectului de diplomă .....60 ore

Total 3152 ore

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 impuse	2816	89,34
Discipline opționale	336	10,65 (impus ARACIS - min 10 %)
TOTAL DI+DO	3152	100

- Numărul de ore de **practică** și practică pentru **elaborarea proiectului de licență/diplomă/disertație/...** este de **240 ore** (valoarea minimă recomandată de ARACIS este 240 ore).
- **Raportul între prelegeri și aplicații** (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică) este **0,81** (1414 ore/1738 ore), încadrându-se în prevederile ARACIS de  $\pm 20\%$ .
- **Ponderea disciplinelor facultative** (în care se include și modulul de pregătire pedagogică) din numărul total de ore este (308 ore + 358 ore = 666 ) **21,12 %**, încadrându-se în prevederile ARACIS de minim **10 %**.
- Programul de studii de licență **PCM** și domeniul de **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE** se încadrează între calificările naționale prevăzute în HG 158/2018.
- 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 „**PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI**” în conformitate cu misiunile declarate și nomenclatorul de discipline din standardele specifice ARACIS.
- Planul de învățământ pentru programul de studii de licență **PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI** - 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	Primăvară	Vara
Anul I	14	14	3	3	3	-	4	1	12
Anul II	14	14	3	3	3	3	4	1	9
Anul III	14	14	3	3	3	3	4	1	9
Anul IV	14	14	3	2	3	2*	4	1	-

La anii terminali activitatea didactică din 14 săptămâni se va comasa în 10 săptămâni

\* 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	25	27	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

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 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;
- 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;
- 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);
- 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 restante din ultimele patru 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 licență sunt cuprinse în Metodologia privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor.

- Comunicarea temei proiectului de diplomă: iunie 2022
- Perioada de întocmire a proiectului de diplomă: iulie 2022 – mai 2023
- Perioada de elaborare a proiectului de diplomă: iunie 2023
- Perioada de susținere a examenului de licență: iulie 2023
- Examenul de finalizare a studiilor universitare constă din: susținerea lucrării de diplomă și evaluarea cunoștințelor fundamentale

**10. CREDITE AFERENTE PROGRAMULUI DE STUDIU**

- 46 (19,16 %) credite la disciplinele fundamentale
- 104 (43,33%) credite la disciplinele de pregătire în domeniu
- 80 (33,33%) credite la disciplinele de specialitate
- 10 (4,16 %) credite la disciplinele complementare

**Total 240 credite**

- 211 (87,92 %) credite la discipline obligatorii
- 29 (12,08 %) credite la discipline optionale
- 10 credite suplimentare diploma
- 4 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.

**11. PONDEREA EXAMENELOR DIN TOTALUL EVALUARILOR FINALE**

Anul	Semestrul I	Semestrul II	Total anual	Total
I	4/9	5/8	9/17	37/63 <b>58,73 %</b> (recomandat ARACIS min.50%)
II	4/7	6/9	10/16	
III	4/7	5/7	9/14	
IV	5/7	4/9	9/16	

**RECTOR ,**

Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

**DECAN,**

Conf. Univ. Dr. Virgiliu CIUTINA

**DIRECTOR DEPARTAMENT,**

Conf. Univ. Dr. 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: Protecția Consumatorului și a Mediului

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							
<b>OBLIGATORII IMPUSE</b>																						
DICF1O01	Analiză matematică	DF	50	1	1	-	-	E	3													
DICF1O02	Matematici speciale	DF	24	1	1	-	-	VP	2													
DICF1O03	Chimie I	DF	98	3	1	2	-	E	7													
DICF1O04	Fizică	DF	62	2	-	1	-	E	4													
DICF1O05	Informatică aplicată I	DF	62	2	-	1	-	VP	4													
DICD1O06	Politici și strategii globale de securitate alimentară	DD	36	2	1	-	-	VP	3													
DICS1O7	Metode și tehnici de analiză instrumentală	DS	74	2	-	2	-	E	5													
DICC1O08	Limba modernă I	DC	24	-	2	-	-	VP	2													
DICC1O09	Educație fizică și sport I	DC	12	-	1	-	-	A/R	1													
DICF2O10	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială	DF	50							1	1	-	-	E	3							
DICF2O11	Informatică aplicată II	DF	24							1	-	1	-	VP	2							
DICF2O12	Chimie II	DF	98							3	1	2	-	E	7							
DICF2O13	Chimie fizică	DF	72							3	1	2	-	E	6							
DICD2O14	Elemente de inginerie mecanică	DD	88							2	-	1	-	E	5							
DICD2O15	Ecologia și protecția mediului	DD	74							2	-	2	-	E	5							
DICC2O16	Limba modernă II	DC	24							-	2	-	-	VP	2							
DICC2O17	Educație fizică și sport II	DC	12							-	1	-	-	A/R	1							
	<b>TOTAL</b>		<b>884</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>-</b>		<b>30</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>		<b>30</b>							
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>13</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>-</b>		<b>K30+1</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>8</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>25C+13S+14L</b>							<b>9E+6VP+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>													
DICC1F01	Limba modernă FI	DC	24	-	2	-	-	VP	2													
DICC1F02	Protecția mediului - opțiunea I	DC	48	2	2	-	-	VP	4													
DICC1F02	Enzimologie - opțiunea II	DS	48	2	2	-	-	VP	4													
										<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>							
DICC2F03	Comunicare - opțiunea I	DC	48							2	2	-	-	VP	4							
DICS2F03	Toxicologie - opțiunea II	DS	48							2	2	-	-	VP	4							
DICC2F04	Limba modernă FII	DC	24							-	2	-	-	VP	2							
	<b>TOTAL FACULTATIVE S1/S2</b>		<b>144</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>K 6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>K 6</b>							
	<b>TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An I</b>			<b>4C+8S</b>							<b>4VP</b>							<b>K 12</b>				

RECTOR ,  
 Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

DECAN,  
 Conf. Univ. Dr. Virgiliu CIUTINA

DIRECTOR DEPARTAMENT,  
 Conf. Univ. Dr. 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: Protecția Consumatorului și a Mediului

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT  
 anul universitar 2020-2021  
 Anul II

Cod disciplina	Discipline	Categorii formative	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>																						
DICD3001	Biochimie I	DD	91	2	1	3	-	E	7													
DICD3002	Principii și metode de conservare a produselor alimentare I	DD	69	2	-	2	-	E	5													
DICD3003	Operații unitare în industria alimentară I	DD	69	2	-	2	-	E	5													
DICD3004	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DD	69	2	2	-	-	VP	5													
DICS3005	Atmosfera și calitatea mediului	DS	69	2	2	-	-	E	5													
DICC3006	Limba modernă III	DC	47	-	2	-	-	VP	3													
DICC3007	Educație fizică și sport III	DC	11	-	1	-	-	VP A/R	1													
DICD3008	Chimia alimentelor	DD	52							2	-	2	-	E	4							
DICD3009	Microbiologie generală	DD	25							2	-	2	-	E	3							
DICD4010	Principii și metode de conservare a produselor alimentare II	DD	52							2	-	2	-	E	4							
DICD4011	Principiile nutriției umane	DD	52							2	-	2	-	E	4							
DICD4012	Operații unitare în industria alimentară II	DD	52							2	-	-	2	E	4							
DICD4013	Biochimie II	DD	52							2	-	2	-	E	4							
DICD4014	Practică de domeniu (3săptămâni x 30 ore/săptămână)	DD	-							-	-	-	-	VP	4							
DICC4015	Limba modernă IV	DC	53							-	2	-	-	VP	3							
DICC4016	Educație fizică și sport IV	DC	13							-	1	-	-	VP A/R	1							
	<b>TOTAL</b>		<b>776</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>-</b>		<b>30</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>2</b>		<b>30</b>							
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>10</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>-</b>		<b>K30+1</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>2</b>		<b>K 30+1</b>							
	<b>TOTAL OBLIGATORII</b>			<b>25</b>							<b>27</b>											
	<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An II</b>			<b>22C+9S+19L+2P</b>							<b>10E+6VP</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>													
DICC3F01	Limba modernă F II	DC	24	-	2	-	-	VP	2													
DICC3F02	Etică și integritate academică	DC	24	1	1	-	-	VP	2													
										<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>							
DICC4F03	Limba modernă F III	DC	24							-	2	-	-	VP	2							
DICC4F04	Economie generală	DC	48							2	2	-	-	VP	4							
	<b>TOTAL FACULTATIVE S1/S2</b>		<b>144</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>K 6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>K6</b>							
	<b>TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An II</b>			<b>3C+7S</b>					<b>4VP</b>		<b>K12</b>											

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

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

**DIRECTOR DEPARTAMENT**,  
 Conf. Univ. Dr. 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: Protecția Consumatorului și a Mediului

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT  
 anul universitar 2021-2022  
 Anul III

Cod disciplina	Discipline	Categorii formative	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>															
DICD5001	Inocuitatea produselor alimentare	DD	62	2	-	1	-	E	4						
DICD5002	Legislația în industria alimentară	DD	36	2	1	-	-	VP	3						
DICD5003	Utilaje în industria alimentară I	DD	74	2	-	2	-	E	5						
DICD5004	Tehnologii generale în industria alimentară I	DD	72	3	-	3	-	E	6						
DICD5005	Marketing	DD	36	2	1	-	-	VP	3						
DICS5006	Microbiologie specială	DS	74	2	-	2	-	E	5						
DICD6007	Utilaje în industria alimentară II	DD	60							2	-	-	3	E	5
DICD6008	Analiză senzorială	DD	48							2	-	2	-	E	4
DICD6009	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	DD	36							2	1	-	-	VP	3
DICD6010	Tehnologii generale în industria alimentară II	DD	60							3	-	2	-	E	5
DICS6011	Tehnologia produselor alimentare de origine animală	DS	48							2	-	2	-	E	4
DICS6012	Practică de specialitate (3 săptămâni x 30 ore/ săptămână)	DS	-							-	-	-	-	VP	4
<b>TOTAL</b>			<b>606</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>K 26</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>K 25</b>		
<b>OBLIGATORII OPȚIONALE</b>				<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>						
Pachet 1															
DICS5A13	Auditul mediului	DS	62	2	1	-	-	VP	4	<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>
DICS6A14	Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului	DS	60							3	-	2	-	E	5
Pachet 2															
DICS5A13	Proiectarea unui aliment ecoinovativ	DS	62	2	1	-	-	VP	4						
DICS6A14	Controlul și expertiza produselor alimentare	DS	60							3	-	2	-	E	5
<b>TOTAL</b>			<b>122</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>K 4</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>K 5</b>		
<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>				<b>15</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>K 30</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>K 30</b>		
<b>TOTAL OBLIGATORII</b>				<b>728</b>	<b>26</b>				<b>26</b>						
<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An III</b>				<b>29C+4S+16L+3P</b>					<b>9E+5VP</b>			<b>K 60</b>			

RECTOR,  
 Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

DECAN,  
 Conf. Univ. Dr. Virgiliu CIUTINA

DIRECTOR DEPARTAMENT,  
 Conf. Univ. Dr. 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: Protecția Consumatorului și a Mediului

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT  
 anul universitar 2022-2023  
 Anul IV

Cod disciplina	Discipline	Categorii formative	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>																	
DICF7001	Grafică asistată de calculator I	DF	48	2	-	-	2	E	4								
DICD7002	Management	DD	62	2	1	-	-	VP	4								
DICS7003	Analiza produselor alimentare	DS	72	3	-	3	-	E	6								
DICS7004	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală	DS	48	2	-	2	-	E	4								
DICF8005	Grafică asistată de calculator II	DF	48							2	-	-	2	E	4		
DICS8006	Siguranța și securitatea alimentară în protecția consumatorului	DS	36							2	1	-	-	E	3		
DICS8007	Siguranța și securitatea alimentară în protecția consumatorului - Proiect	DS	36							-	-	-	3	VP	3		
DICS8008	Protecția și conservarea biodiversității mediului	DS	36							2	1	-	-	E	3		
DICS8009	Protecția și conservarea biodiversității mediului - Proiect	DS	36							-	-	-	3	VP	3		
DICS8010	Practică pentru proiectul de diplomă (2 săptămâni x 30 ore-săpt)	DS	-							-	-	-	-	VP	4		
DICS8011	Elaborarea proiectului de diplomă	DS	10							-	-	-	3	VP	2		
	<b>TOTAL</b>		<b>432</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>K 18</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>K 22</b>			
<b>OBLIGATORII OPȚIONALE</b>				<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>								
<b>Pachet 1</b>																	
DICS7A12	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor	DS	62	2	-	1	-	E	4								
DICS7A13	Coloizi în industria alimentară	DS	62	2	-	1	-	E	4								
DICS7A14	Metodologia studiilor de impact	DS	62	2	1	-	-	VP	4	<b>C</b>	<b>S</b>	<b>L</b>	<b>Pr</b>	<b>Ev</b>	<b>K</b>		
DICS8A15	Merceologia produselor alimentare	DS	48							2	-	2	-	E	4		
DICS8A16	Igiena societăților din industria alimentară	DS	62							2	-	1	-	VP	4		
<b>Pachet 2</b>																	
DICS7A12	Managementul calității	DS	62	2	1	-	-	E	4								
DICS7A13	Tehnici de investigare a factorilor de mediu	DS	62	2	-	1	-	E	4								
DICS7A14	Produse tradiționale și ecologice	DS	62	2	-	1	-	VP	4								
DICS8A15	Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale	DS	62							2	-	2	-	E	4		
DICS8A16	Cadastru și amenajarea teritoriului	DS	48							2	-	1	-	VP	4		
	<b>TOTAL</b>		<b>296</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>K 12</b>		<b>4</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>K 8</b>			
	<b>TOTAL OBLIGATORII S1/S2</b>			<b>15</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>K 30</b>		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>K 30</b>			
	<b>TOTAL OBLIGATORII</b>		<b>728</b>	<b>26</b>						<b>26</b>							
	<b>TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An III</b>			<b>25C+4S+10L+13P</b>						<b>9E+7VP</b>			<b>K 60</b>				

RECTOR ,  
 Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

DECAN,  
 Conf. Univ. Dr. Virgiliu CIUTINA

DIRECTOR DEPARTAMENT,  
 Conf. Univ. Dr. 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;