

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2020 - 2021

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 299/09.04.2020 pentru aprobarea Nomenclatorului domeniilor și specializărilor programelor de studii universitare, publicat în Monitorul Oficial nr.375/11.05.2020, 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 2019-2020 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 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

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 noțiunilor 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.) atât 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 diplomă60 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	2830	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	Vacanțe		
	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 restanțe 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 2023
- Perioada de întocmire a proiectului de diplomă: iulie 2023 – mai 2024
- Perioada de elaborare a proiectului de diplomă: iunie 2024
- Perioada de susținere a examenului de licență: iulie 2024

- 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 opționale
- 10 credite suplimentare diplomă
- 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 EVALUĂRIILOR FINALE

Anul	Semestrul I	Semestrul II	Total anual	Total
I	4/9	5/8	9/15	37/63 60,65 % (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 2020-2021
 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		
OBLIGATORII IMPUSE																	
DICF1O01	Analiza matematica	DF	47	1	1	-	-	E	3								
DICF1O02	Chimie I	DF	91	3	1	2	-	E	7								
DICF1O03	Fizică	DF	58	2	-	1	-	E	4								
DICF1O04	Informatică aplicată I	DF	58	2	-	1	-	VP	4								
DICD1O05	Politici și strategii globale de securitate alimentară	DD	33	2	1	-	-	VP	3								
DICS1O06	Metode și tehnici de analiză instrumentală	DS	69	2	-	2	-	E	5								
DICF1O07	Matematici speciale	DF	22	1	1	-	-	VP	2								
DICC1O08	Limba modernă I	DC	22	-	2	-	-	VP	2								
DICC1O09	Educație fizică și sport I	DC	11	-	1	-	-	A/R	1								
DICF2O10	Chimie II	DF	91							3	1	2	-	E	7		
DICF2O11	Chimie III	DF	66							3	1	2	-	E	6		
DICD2O12	Elemente de inginerie mecanică	DD	83							2	-	1	-	E	5		
DICD2O13	Ecologia și protecția mediului	DD	69							2	-	2	-	E	5		
DICF2O14	Informatică aplicată II	DF	22							1	-	1	-	VP	2		
DICF2O15	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială	DF	47							1	1	-	-	E	3		
DICD2O16	Limba modernă II	DC	22							-	2	-	-	VP	2		
DICD2O17	Educație fizică și sport II	DC	11							-	1	-	-	A/R	1		
	TOTAL		822	13	7	6	-		30	12	6	8	-		30		
	TOTAL OBLIGATORII S1/S2			13	7	6	-		K30+1	12	6	8	-		K30+1		
	TOTAL OBLIGATORII			26							26						
	TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An I			25C+13S+14L							9E+6VP+2A/R						K60+2
	FACULTATIVE			C	S	L	Pr	Ev	K								
DICC1F01	Limba modernă FI	DC	22	-	2	-	-	VP	2								
DICC1F02	Protecția mediului - opțiunea I	DC	44	2	2	-	-	VP	4								
DICC1F02	Enzimologie - opțiunea II	DS	44	2	2	-	-	VP	4								
DICC1F03	Psihologia educației	DF	69	2	2	-	-	E	5								
										C	S	L	Pr	Ev	K		
DICC2F04	Comunicare - opțiunea I	DC	44							2	2	-	-	VP	4		
DICC2F04	Metodologia studiilor de impact - opțiunea II	DS	44							2	2	-	-	VP	4		
DICC2F05	Limba modernă FII	DC	22							-	2	-	-	VP	2		
DICC2F06	Pedagogie I	DF	69							2	2	-	-	E	5		
	TOTAL FACULTATIVE S1/S2			4	6	-	-		K 11	4	6	-	-		K 11		
	TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An I			8C+12S							2E+4VP						K 22

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 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									
OBLIGATORII IMPUSE																								
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	44							2	-	2	-	E	4									
DICD3009	Microbiologie generală	DD	19							2	-	2	-	E	3									
DICD4010	Principii și metode de conservare a produselor alimentare II	DD	44							2	-	2	-	E	4									
DICD4011	Principiile nutriției umane	DD	44							2	-	2	-	E	4									
DICD4012	Operații unitare în industria alimentară II	DD	44							2	-	-	2	E	4									
DICD4013	Biochimie II	DD	44							2	-	2	-	E	4									
DICD4014	Practică de domeniu (3săptămâni x 30 ore/săptămână)	DD	-							-	-	-	-	VP	4									
DICC4015	Limba modernă IV	DC	47							-	2	-	-	VP	3									
DICC4016	Educație fizică și sport IV	DC	11							-	1	-	-	VP A/R	1									
	TOTAL		722	10	8	7	-		30	12	3	10	2		30									
	TOTAL OBLIGATORII S1/S2			10	8	7	-		K30+1	12	3	10	2		K 30+1									
	TOTAL OBLIGATORII			25							27													
	TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An II			22C+9S+19L+2P							10E+6VP							K60+2						
	FACULTATIVE			C	S	L	Pr	Ev	K															
DICC3F01	Limba modernă F II	DC	22	-	2	-	-	VP	2															
DICC3F02	etică și integritate academică	DC	22	1	1	-	-	VP	2															
DICC3F03	Pedagogie II	DF	69	2	2	-	-	E	5															
										C	S	L	Pr	Ev	K									
DICC4F04	Limba modernă F III	DC	22							-	2	-	-	VP	2									
DICC4F05	Economie generală	DC	44							2	2	-	-	VP	4									
DICC4F06	Didactica specializării	DS	69							2	2	-	-	E	5									
	TOTAL FACULTATIVE S1/S2			3	5	-	-		K 9	4	6	-	-		K11									
	TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An II			7C+11S					2E+4VP		K20													

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 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						
OBLIGATORII IMPUSE																					
DICD5001	Inocuitatea produselor alimentare	DD	58	2	-	1	-	E	4												
DICD5002	Legislația în industria alimentară	DD	33	2	1	-	-	VP	3												
DICD5003	Utilaje în industria alimentară I	DD	69	2	-	2	-	E	5												
DICD5004	Tehnologii generale în industria alimentară I	DD	66	3	-	3	-	E	6												
DICD5005	Marketing	DD	33	2	1	-	-	VP	3												
DICS5006	Microbiologie specială	DS	69	2	-	2	-	E	5												
DICD6007	Utilaje în industria alimentară II	DD	55							2	-	-	3	E	5						
DICD6008	Analiză senzorială	DD	44							2	-	2	-	E	4						
DICD6009	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	DD	33							2	1	-	-	VP	3						
DICD6010	Tehnologii generale în industria alimentară II	DD	55							3	-	2	-	E	5						
DICS6011	Tehnologia produselor alimentare de origine animală	DS	44							2	-	2	-	E	4						
DICS6012	Practică de specialitate (3 săptămâni x 30 ore/ săptămână)	DS	-							-	-	-	-	VP	4						
	TOTAL		559	13	2	8	-	K 26		11	1	6	3	K 25							
	OBLIGATORII OPȚIONALE			C	S	L	Pr	Ev	K												
	Pachet 1																				
DICS5A13	Auditul mediului	DS	58	2	1	-	-	VP	4	C	S	L	Pr	Ev	K						
DICS6A14	Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului	DS	55							3	-	2	-	E	5						
	Pachet 2																				
DICS5A13	Proiectarea unui aliment ecoinovativ	DS	58	2	1	-	-	VP	4												
DICS6A14	Controlul și expertiza produselor alimentare	DS	55							3	-	2	-	E	5						
	TOTAL			2	1	-	-	K 4		3	-	2	-	K 5							
	TOTAL OBLIGATORII S1/S2			15	3	8	-	K 30		14	1	8	3	K 30							
	TOTAL OBLIGATORII			26						26											
	TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An III			29C+4S+16L+3P						9E+5VP					K 60						
	FACULTATIVE			C	S	L	Pr	Ev	K												
DICC5F01	Instruire asistată de calculator	DS	22	1	1	-	-	VP	2												
DICC5F02	Practica pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu I	DS	33	-	3	-	-	VP	3												
										C	S	L	Pr	Ev	K						
DICC6F03	Managementul clasei de elevi	DF	47							1	1	-	-	E	3						
DICC6F04	Practica pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu II	DS	33							-	3	-	-	VP	3						
DICC6F05	Examen de absolvire nivelul I									-	-	-	-	E	5						
	TOTAL FACULTATIVE S1/S2			1	4	-	-	K 5		4	4	-	-	K 11							
	TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An III			5C+8S					2E+3VP		K 16										

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 2023-2024
 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			
OBLIGATORII IMPUSE																		
DICF7O01	Grafică asistată de calculator I	DF	44	2	-	-	2	E	4									
DICD7O02	Management	DD	58	2	1	-	-	VP	4									
DICS7O03	Analiza produselor alimentare	DS	55	3	-	2	-	E	5									
DICS7O04	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală	DS	44	2	-	2	-	E	4									
DICF8O05	Grafică asistată de calculator II	DF	44							2	-	2	-	E	4			
DICS8O06	Siguranța și securitatea alimentară în protecția consumatorului	DS	33							2	1	-	-	E	3			
DICS8O07	Siguranța și securitatea alimentară în protecția consumatorului - Proiect	DS	33							-	-	-	3	VP	3			
DICS8O08	Protecția și conservarea biodiversității mediului	DS	33							2	1	-	-	E	3			
DICS8O09	Protecția și conservarea biodiversității mediului - Proiect	DS	33							-	-	-	3	VP	3			
DICS8O10	Practică pentru proiectul de diplomă (2 săptămâni x 30 ore-săpt)	DS	-							-	-	-	-	VP	2			
DICS8O11	Elaborarea proiectului de diplomă	DS	44							-	-	-	4	VP	4			
	TOTAL		421	9	1	4	2	K 17		6	2	2	10	K 22				
	OBLIGATORII OPȚIONALE			C	S	L	Pr	Ev	K									
	Pachet 1																	
DICS7A12	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor	DS	58	2	-	1	-	E	4									
DICS7A13	Coloizi în industria alimentară	DS	58	2	-	1	-	VP	4									
DICS7A14	Toxicologie	DS	44	2	2	-	-	E	5	C	S	L	Pr	Ev	K			
DICS8A15	Merceologia produselor alimentare	DS	58							2	-	1	-	E	4			
DICS8A16	Igiena societăților din industria alimentară	DS	58							2	-	1	-	P	4			
	Pachet 2																	
DICS7A12	Managementul calității	DS	58	2	2	-	-	E	5									
DICS7A13	Tehnici de investigare a factorilor de mediu	DS	58	2	-	1	-	E	4									
DICS7A14	Produse tradiționale și ecologice	DS	58	2	-	1	-	VP	4									
DICS8A15	Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale	DS	58							2	-	1	-	E	4			
DICS8A16	Cadastru și amenajarea teritoriului	DS	44							2	-	1	-	VP	4			
	TOTAL			6	2	2	-	K 13		4	-	2	-	K 8				
	TOTAL OBLIGATORII S1/S2			15	3	6	2	K 30		10	2	4	10	K 30				
	TOTAL OBLIGATORII			26						26								
	TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An III			25C+5S+10L+12P						9E+7VP					K 60			

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;