

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

1. Cerințe pentru obținerea diplomei / Verificarea normelor ARACIS

Tip ore	Nr. ore	%	Tip credit	Nr. credite	%
Discipline obligatorii (OB)	2802	88,90	Credite la discipline obligatorii	213	88,75
Discipline opționale (OP)	350	11,10	Credite la discipline opționale	27	11,25
TOTAL	3152	100	TOTAL	240	100
Practică (OB)	240	-	Credite pentru susținerea lucrării de finalizare a studiilor	10	
Discipline facultative (FA)	336	-	Credite la discipline facultative	24	
Ore de studiu individual (OSI)	3088	-			
Discipline fundamentale	1896	60,15	Credite la discipline fundamentale	140	58,33
Discipline de specializare	1046	33,18	Credite la discipline de specializare	81	33,75
Discipline complementare	210	6,66	Credite la discipline complementare	19	7,91
Raport ore curs / ore aplicare practică	1400/1752=0,8		Raport OSI/ ore pregătire universitară	3088/2912=1,06	
			Raport Examen/Verificări	32/31=1,03	

1. Structura anilor universitari (în săptămâni)

Anul de studiu	Activități didactice		Sesiuni examene			Practică	Vacanțe		
	Semestrul 1	Semestrul 2	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Primăvară	Vară
Anul 1	14	14	3	3	2		2	1	10
Anul 2	14	14	3	3	2	3	2	1	10
Anul 3	14	14	3	3	2	3	2	1	10
Anul 4	14	14	3	3	2	2	2	1	

2. Numărul orelor pe săptămână

3.

Anul	Semestrul I	Semestrul II
1	27	25
2	25	27
3	26	26
4	26	26

4. Modul de alegere a cursurilor opționale. Condiționări.

Studentul va alege o disciplină opțională din pachetele propuse la sfârșitul anului de studii precedent.

5. Condiții de înscriere în anul de studii următor. Condiții de promovare a unui an de studii. Condiții de revenire

Conform regulamentului privind activitatea profesională a studenților.

6. Examenul de licență/diplomă

1. Perioada de întocmire a lucrării de licență/diplomă: semestrele I și II din anul terminal;
2. Perioada de susținere a examenului de licență/diplomă: conform structurii anului universitar;
3. Nr. credite pentru examenul de licență/diplomă: 10 credite.

7. Programe în regim facultativ

În timpul studiilor de licență poate fi parcurs programul de formare psihopedagogică - Nivel I, conform planului de învățământ specific, aprobat prin ordin de ministru.

8. Rezultatele învățării

Nr.crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
1	Studentul/Absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	Studentul/Absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/Absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.	Studentul/Absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.
2	Studentul/Absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/Absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/Absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/Absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.
3	Studentul/Absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	Studentul/Absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție. Studentul/Absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.	Studentul/Absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate.
4	Studentul/Absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitate,	Studentul/Absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare.	Studentul/Absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor

Domeniul de licență: **Ingineria produselor alimentare**

Program de studii universitare de licență: **Controlul și expertiza produselor alimentare**

Forma de învățământ: **cu frecvență**

Durata studiilor: **4 ani**

Numărul total de credite: **240**

Valabil începând cu anul universitar: **2025-2026**

Ministerul Educației și Cercetării

Aprobat prin Hotărârea Senatului nr.
din data de

	siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentară pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.	pe baza feedback-ului din partea producției.
5	Studentul/Absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/Absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/Absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentară pe baza feedback-ului din partea producției.
6	Studentul/Absolventul descrie și clasifică principalele concepte și teorii lingvistice referitoare la sistemul fonetic, lexical, sintactic, semantic și pragmatic al limbii moderne	Studentul/Absolventul aplică principalele concepte și teorii lingvistice în producerea textelor în limba modernă studiată.	Studentul/Absolventul utilizează expresiile și cuvintele adecvate în producerea textelor în limba modernă studiată.
7	Studentul/Absolventul definește și clasifică diferitele tipuri de exerciții fizice ca mijloace de instruire aplicabile în contextul practicării activităților motrice.	Studentul/Absolventul identifică forma și conținutul exercițiului fizic; selectează exerciții fizice în funcție de finalitatea acestora; exemplifică diferite tipuri de exerciții fizice; caracterizează diferite tipuri de exerciții fizice în funcție de un set de criterii prestabilite.	Studentul/Absolventul caracterizează diferite tipuri de exerciții fizice în funcție de un set de criterii prestabilite.
8	Studentul/Absolventul identifică și descrie concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic și informatică.	Studentul/Absolventul operează cu concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic și informatică. Studentul/Absolventul rezolvă probleme de matematică, fizică și chimie cu aplicabilitate în inginerie și validează soluția obținută. Studentul/Absolventul efectuează calcule ingineresti de complexitate medie și le asociază cu reprezentări grafice letrice sau specifice proiectării asistate de calculator.	Studentul/Absolventul practică raționamentul logic, evaluarea și autoevaluare în luarea deciziilor. Studentul/absolventul comunică eficient despre activitățile de inginerie cu o gamă largă de public. Studentul/absolventul este angajat în învățarea pe tot parcursul vieții pentru dobândirea și implementarea cunoștințelor, după cum este necesar, folosind strategii de învățare adecvate. Studentul/absolventul lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia.
9	Studentul/Absolventul identifică principalele teorii, modele și elemente folosite în comunicare.	Studentul/Absolventul aplică metodele de comunicare adecvate în vederea rezolvării unei probleme profesionale.	Studentul/Absolventul proiectează, planifică și aplică strategii de comunicare pentru colaborarea eficientă în îndeplinirea sarcinilor de lucru.

Rector,
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu

Decan,
Conf.univ.dr.ing. Cristian Dima

Disciplinele de studiu pe ani:

Anul de studiu 1																
Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 săpt.)						Semestrul II (14 săpt.)						OSI
				C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	
1	Analiză matematică	Obligatorie	0302.1OB01F	1	1		-	E	3	-	-	-	-	-	-	47
2	Chimie anorganică și analitică	Obligatorie	0302.1OB02F	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
3	Chimie organică I	Obligatorie	0302.1OB03F	2	1	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	55
4	Chimie fizică și coloidală	Obligatorie	0302.1OB04F	3	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	30
5	Informatică aplicată	Obligatorie	0302.1OB05F	2	1	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58
6	Politici și strategii globale de securitate alimentară	Obligatorie	0302.1OB06F	2	1	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58
7	Comportamentul consumatorului	Obligatorie	0302.1OB07F	2	2	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	44
8	Educație fizică și sport	Obligatorie	0302.1OB08C	-	1	-	-	V	2	-	1	-	-	V	2	72
9	Matematici speciale	Obligatorie	0302.1OB09F	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	5	69
10	Fizică	Obligatorie	0302.1OB10F	-	-	-	-	-	-	2	1	2	-	E	5	55
11	Chimie organică II	Obligatorie	0302.1OB11F	-	-	-	-	-	-	2	2	2	-	E	5	41
12	Grafică asistată de calculator	Obligatorie	0302.1OB12F	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	E	5	55
14	Limbi moderne I	Obligatorie	0302.1OB13C	-	-	-	-	-	-		2	-	-	V	4	72
15	Limbi moderne II	Obligatorie	0302.1OB14C	-	-	-	-	-	-		2	-	-	V	4	72
TOTAL		Discipline obligatorii (ore fizice pe săptămână)		14	7	6	-	4E+4V	30	8	10	7	-	4E+3V	30	772 (ore/an)
				27						25						
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
				-						-						
		TOTAL (ore fizice pe săptămână)		14	7	6	-	4E+4V	30	8	10	7		4E+3V	30	772 (ore/an)
				27						25						

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
 Domeniul de licență: **Ingineria produselor alimentare**
 Program de studii universitare de licență: **Controlul și expertiza produselor alimentare**
 Forma de învățământ: **cu frecvență**
 Durata studiilor: **4 ani**
 Numărul total de credite: **240**
 Valabil începând cu anul universitar: **2025-2026**

Ministerul Educației și Cercetării

Aprobat prin Hotărârea Senatului nr.
 din data de

Anul de studiu 2																
Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 săpt.)						Semestrul II (14 săpt.)						OSI
				C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	
1	Biochimie	Obligatorie	0302.2OB01F	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44
2	Chimia alimentelor	Obligatorie	0302.2OB02F	2	1	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	30
3	Microbiologie generală	Obligatorie	0302.2OB03F	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
4	Operații unitare în industria alimentară	Obligatorie	0302.2OB04F	2	-	2	-	E	5	2		2	1	E	5	124
5	Elemente de inginerie mecanică	Obligatorie	0302.2OB05F	2	-	1	-	E	4	-	-	-	-	-	-	58
6	Înocuitatea produselor alimentare	Obligatorie	0302.2OB06F	2	-	1	-	V	5	-	-	-	-	-	-	83
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Obligatorie	0302.2OB07F	2	-	2	-	V	4	2	1	-	1	E	4	88
8	Principiile nutriției umane	Obligatorie	0302.2OB08F	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	4	44
9	Elemente de inginerie electrică	Obligatorie	0302.2OB09F	-	-	-	-	-	-	2		1	-	V	3	33
10	Limbi moderne I	Obligatorie	0302.2OB10C	-	2	-	-	V	2	-	2	-	-	V	2	44
11	Educație fizică și sport	Obligatorie	0302.2OB11C	-	1	-	-	V	2	-	1	-	-	V	2	72
12	Practica	Obligatorie	0302.2OB12F	-	-	-	-	-	-	3 săptămâni x 30 ore			V		4	-
13 (1/2)	Comunicare	Opționale	0302.2OP13C	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	2	8
	Etică și deontologie academică		0302.2OP14C													
TOTAL		Discipline obligatorii (ore fizice pe săptămână)		12	4	10	-	4E+4V	30	10	6	5	2	4E+4V	28	664 (ore/an)
				26						23						
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)		-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	1V	2	8 (ore/an)
				-						3						
		TOTAL (ore fizice pe săptămână)		12	4	10	-	4E+4V	30	12	7	5	2	4E+5V	30	672 (ore/an)
				26						26						

Rector,
 Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu

Decan,
 Conf.univ.dr.ing. Cristian Dima

Anul de studiu 3																
Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 săpt.)						Semestrul II (14 săpt.)						OSI
				C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	
1	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	Obligatorie	0302.3OB01F	2	1		-	V	3	-	-	-	-	-	-	33
2	Microbiologie specială	Obligatorie	0302.3OB02S	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	69
3	Managementul calității	Obligatorie	0302.3OB03S	2	1	2	-	E	5	2	1	2	-	E	5	110
4	Tehnologii generale în industria alimentară	Obligatorie	0302.3OB04F	2	-	1	-	V	4	2	-	2	2	V+P	3+2	99
5	Analiză senzorială	Obligatorie	0302.3OB05F	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	V	4	44
6	Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	Obligatorie	0302.3OB06S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	5	69
7	Utilaje în industria alimentară	Obligatorie	0302.3OB07F	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	3	33
8	Practică de specialitate	Obligatorie	0302.3OB08S	-	-	-	-	-	-	3 săptămâni x 30 ore			V		4	-
9 (1/2)	Metode spectroscopice de analiza alimentelor	Opțională	0302.3OP14S	2		2		E	5	-	-	-	-	-	-	69
	Reologia alimentelor		0302.3OP18S													
10 (1/2)	Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor	Opțională	0302.3OP15S	-	-	-	-	-	-	2		2		E	4	44
	Metode și tehnici de analiză instrumentală		0302.3OP19S													
11 (1/2)	Metode enzimatice și imunologice de analiză	Opțională	0302.3OP16S	2		2		E	5	-	-	-	-	-	-	69
	Analiza produselor agroalimentare		0302.3OP20S													
12 (1/2)	Biotehnologii speciale	Opțională	0302.3OP17S	2		1		V	3	-	-	-	-	-	-	33
	Alimente funcționale		0302.3OP21S													
13	Tehnologii în industria cărnii	Facultativă	0302.3FA09S	2		2		E	4	-	-	-	-	-	-	44
14	Tehnologii în industria laptelui	Facultativă	0302.3FA10S	2		2		E	4	-	-	-	-	-	-	44
15	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	Facultativă	0302.3FA11S	-	-	-	-	-	-	2		2		E	4	44
16	Tehnologia malțului și a berii	Facultativă	0302.3FA12S	-	-	-	-	-	-	2		2		E	4	44
17	Tehnologia panificației	Facultativă	0302.3FA13S	-	-	-	-	-	-	2		2		E	4	44
TOTAL		Discipline obligatorii (ore fizice pe săptămână)		8	2	5	-	2E+2V	17	10	1	9	2	3E+3V+1P	26	457 (ore/an)
				15			22									
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)		6	-	5	-	2E+1V	13	2	-	2	-	1E	4	215 (ore/an)
				11			4									
TOTAL		TOTAL (ore fizice pe săptămână)		14	2	10	-	4E+3V	30	12	1	11	2	4E+3V+1P	30	672 (ore/an)
				26			26									

Anul de studiu 4																	
Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 săpt.)						Semestrul II (14 săpt.)						OSI	
				C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	C	S	L	P	E/V/C/P	Credite		
1	Utilaje în industria alimentară	Obligatorie	0302.4OB01F	2	1	-	1	E	4	-	-	-	-	-	-	44	
2	Marketing	Obligatorie	0302.4OB02F	2	1		1	V	4	-	-	-	-	-	-	44	
3	Valorificarea sustenabilă a fluxurilor secundare	Obligatorie	0302.4OB03S	2	-	1	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58	
4	Expertiză și siguranță alimentară	Obligatorie	0302.4OB04S	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	3	33	
5	Controlul statistic al alimentelor	Obligatorie	0302.4OB05S	2	2	-	-	E	5	-	-	-	-	-	-	69	
6	Autentificarea și falsificarea alimentelor	Obligatorie	0302.4OB06S	2		2	-	E	5	2	-	1	-	E	4	127	
7	Management	Obligatorie	0302.4OB07F	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	3	33	
8	Ecologie și protecția mediului	Obligatorie	0302.4OB08F	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	3	33	
9	Legislație în industria alimentară	Obligatorie	0302.4OB09F	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	E	3	33	
10	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	Obligatorie	0302.4OB10F	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	3	19	
11	Igiena societăților din industria alimentară	Obligatorie	0302.4OB11S	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	3	33	
12	Elaborarea proiectului de diplomă	Obligatorie	0302.4OB12S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	V	4	44	
13	Practică pentru proiectul de diplomă	Obligatorie	0302.4OB13S	-	-	-	-	-	-	2 săptămâni x 30 ore				P	4	-	
14 (1/3)	Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor	Opțională	0302.4OP15S	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44	
	Controlul calității produselor de origine animală		0302.4OP17S												44		
15 (1/2)	Controlul fitosanitar	Opțională	0302.4OP16S	2	1	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58	
	Zoonoze		0302.4OP18S												58		
16	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate	Facultativă	0302.4FA14S	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44	
TOTAL		Discipline obligatorii (ore fizice pe săptămână)		10	4	3	2	3E+2V	22	14	4	4	4	4E+4V+1P	30	570 (ore/an)	
				19						26							
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)		4	1	2	-	1E+1V	8	-	-	-	-	-	-	102 (ore/an)	
				7						-							
		TOTAL (ore fizice pe săptămână)		14		5	5	2	4E+3V	30	14	4	4	4	4E+4V+1P	30	672 (ore/an)
											26						