

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

1. Cerințe pentru obținerea diplomei / Verificarea normelor ARACIS

Tip ore	Nr. ore	%	Tip credit	Nr. credite	%
Discipline obligatorii (OB)	2816	89,34	Credite la discipline obligatorii	214	89,17
Discipline opționale (OP)	336	10,66	Credite la discipline opționale	26	10,83
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	25	-
Ore de studiu individual (OSI)	3088	-			
Discipline fundamentale	1770	56,16	Credite la discipline fundamentale	134	55,83
Discipline de specializare	1172	37,18	Credite la discipline de specializare	87	36,25
Discipline complementare	210	6,66	Credite la discipline complementare	19	7,92
Raport ore curs / ore aplicare practică	1414/1738 = 0,81		Raport OSI/ ore pregătire universitară	3088/2912=1,06	
			Raport Examene/Verificări	34/30 = 1,13	

2. 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	-

3. Numărul orelor pe săptămână

Anul	Semestrul I	Semestrul II
1	27	25
2	26	26
3	27	25
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, evalua calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina 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 calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar 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 alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.
6	Studentul/absolventul descrie și clasifică principalele concepte și teorii lingvistice	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

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
 Domeniul de licență: Ingineria Produselor Alimentare
 Program de studii universitare de licență: Ingineria 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

	referitoare la sistemul fonetic, lexical, sintactic, semantic și pragmatic al limbilor moderne		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

9. 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	0304.1OB01F	1	1	-	-	E	3	-	-	-	-	-	-	47
2	Chimie anorganică și analitică	Obligatorie	0304.1OB02F	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
3	Chimie organică I	Obligatorie	0304.1OB03F	2	1	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	55
4	Chimie fizică și coloidală	Obligatorie	0304.1OB04F	3	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	30
5	Informatică aplicată	Obligatorie	0304.1OB05F	2	1	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58
6	Politici și strategii globale de securitate alimentară	Obligatorie	0304.1OB06F	2	1	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58
7	Comportamentul consumatorului	Obligatorie	0304.1OB07F	2	2	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	44
8	Educație fizică și sport	Obligatorie	0304.1OB08C	-	1	-	-	V	2	-	1	-	-	V	2	72
9	Matematici speciale	Obligatorie	0304.1OB09F	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	5	69
10	Fizică	Obligatorie	0304.1OB10F	-	-	-	-	-	-	2	1	2	-	E	5	55
11	Chimie organică II	Obligatorie	0304.1OB11F	-	-	-	-	-	-	2	2	2	-	E	5	41
12	Grafică asistată de calculator	Obligatorie	0304.1OB12F	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	E	5	55
13	Limbi moderne I	Obligatorie	0304.1OB13C	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	V	4	72
14	Limbi moderne II	Obligatorie	0304.1OB14C	-	-	-	-	-	-	-	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)
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	- (ore/an)
		TOTAL (ore fizice pe săptămână)		14	7	6	-	4E+4V	30	8	10	7	-	4E+3V	30	772 (ore/an)
				27						25						

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	0304.2OB01F	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44	
2	Chimia alimentelor	Obligatorie	0304.2OB02F	2	1	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	30	
3	Microbiologie generală	Obligatorie	0304.2OB03F	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44	
4	Operații unitare în industria alimentară	Obligatorie	0304.2OB04F	2	-	2	-	E	5	2		2	1	E	5	124	
5	Elemente de inginerie mecanică	Obligatorie	0304.2OB05F	2	-	1	-	E	4	-	-	-	-	-	-	58	
6	Înocuitatea produselor alimentare	Obligatorie	0304.2OB06F	2	-	1	-	V	5	-	-	-	-	-	-	83	
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Obligatorie	0304.2OB07F	2	-	2	-	V	4	2	1	-	1	E	4	88	
8	Principiile nutriției umane	Obligatorie	0304.2OB08F	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	4	44	
9	Elemente de inginerie electrică	Obligatorie	0304.2OB09F	-	-	-	-	-	-	2		1	-	V	3	33	
10	Limbi moderne I	Obligatorie	0304.2OB10C	-	2	-	-	V	2	-	2	-	-	V	2	44	
11	Educație fizică și sport	Obligatorie	0304.2OB11C	-	1	-	-	V	2	-	1	-	-	V	2	72	
12	Practica	Obligatorie	0304.2OB12F	-	-	-	-	-	-	3 săptămâni x 30 ore			V	4	-		
13 (1/2)	Comunicare	Opționale	0304.2OP13C	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	2	8	
	Etică și deontologie academică		0304.2OP14C														
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							

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
 Domeniul de licență: Ingineria Produselor Alimentare
 Program de studii universitare de licență: Ingineria 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 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	0304.3OB01F	2	1		-	V	4	-	-	-	-	-	-	58
2	Microbiologie specială	Obligatorie	0304.3OB02S	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	69
3	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	Obligatorie	0304.3OB03S	3	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	55
4	Tehnologii în industria cărnii	Obligatorie	0304.3OB04S	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
5	Tehnologia morăritului I, II	Obligatorie	0304.3OB05S	2	-	2	-	E	4	2	-	1	-	V	3	77
6	Tehnologii în industria laptelui	Obligatorie	0304.3OB06S	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
7	Analiză senzorială	Obligatorie	0304.3OB07F	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	V	3	19
8	Tehnologia malțului și a berii	Obligatorie	0304.3OB08S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44
9	Tehnologii generale în industria alimentară	Obligatorie	0304.3FA09S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	P	2	36
10	Utilaje în industria alimentară	Obligatorie	0304.3OB010F	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	3	33
11	Tehnologia panificației	Obligatorie	0304.3OB011S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44
12	Practică de specializare	Obligatorie	0304.3OB012S	-	-	-	-	-	-	3 săptămâni x 30 ore			V		4	-
13 (1/2)	Biotehnologii speciale	Opțională	0304.3OP16S	2	-	1	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58
	0304.3OP19S															
14 (1/2)	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	Opțională	0304.3OP17S	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	4	58
	0304.3OP20S															
15 (1/2)	Tehnologii speciale de procesare	Opțională	0304.3OP18S	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	V	3	33
	0304.3OP21S															
16	Metode enzimatice și imunologice de analiză	Facultativă	0304.3FA13S	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	69
17	Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor	Facultativă	0304.3FA14S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44
18	Bazele gastronomiei și gastrotehniei	Facultativă	0304.3FA15S	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	69
TOTAL		Discipline obligatorii (ore fizice pe săptămână)	13	1	10	-	5E+1V	26	10	-	8	1	3E+3V+1P	23	523 (ore/an)	
			24			19										
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)	2	-	1	-	1V	4	4	-	2	-	1E+1V	7	149 (ore/an)	
			3			6										
		TOTAL (ore fizice pe săptămână)	15	1	11	-	5E+2V	30	14	-	10	1	4E+4V+1P	30	672 (ore/an)	
			27			25										

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

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

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
 Domeniul de licență: **Ingineria Produselor Alimentare**
 Program de studii universitare de licență: **Ingineria 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 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	0304.4OB01F	2	1	-	1	E	4	-	-	-	-	-	-	44
2	Marketing	Obligatorie	0304.4OB02F	2	1	-	-	V	5	-	-	-	-	-	-	83
3	Legislație în industria alimentară	Obligatorie	0304.4OB03F	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	4	58
4	Tehnologia uleiului și a margarinei	Obligatorie	0304.4OB04S	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
5	Tehnologia produselor zaharoase	Obligatorie	0304.4OB05S	1	-	1	-	E	2	-	-	-	-	-	-	22
6	Tehnologii în industria produselor făinoase	Obligatorie	0304.4OB06S	1	-	1	-	E	2	-	-	-	-	-	-	22
7	Tehnologia zahărului	Obligatorie	0304.4OB07S	2	-	1	-	E	4	-	-	-	-	-	-	58
8	Management	Obligatorie	0304.4OB08F	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	4	58
9	Ecologie și protecția mediului	Obligatorie	0304.4OB09F	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	V	3	19
10	Falsificarea și autentificarea produselor alimentare	Obligatorie	0304.4OB10S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44
11	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	Obligatorie	0304.4OB11F	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	3	19
12	Elaborarea proiectului de diplomă	Obligatorie	0304.4OB12S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	V	4	44
13	Practică pentru proiectul de diplomă	Obligatorie	0304.4OB13S	-	-	-	-	-	-	2 săptămâni x 30 ore			P	4	-	
14 (1/2)	Proiectarea produselor noi	Opțională	0304.4OB17S	2	-	1	1	V	5	-	-	-	-	-	-	69
	Produse tradiționale și ecologice	Opțională	0304.4OB20S													
15 (1/2)	Igiena societăților din industria alimentară	Opțională	0304.4OB18S	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	4	44
	Etica în industria alimentară	Opțională	0304.4OB21S													
16 (1/2)	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate	Opțională	0304.4OB19S	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
	Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei	Opțională	0304.4OB22S													
17	Controlul statistic al alimentelor	Facultativă	0304.4FA14S	2	2	-	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
18	Controlul sanitar-veterinar și siguranța alimentelor	Facultativă	0304.4FA15S	2	1	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	55
19	Controlul fitosanitar	Facultativă	0304.4FA16S	2	1	-	-	V	2	-	-	-	-	-	-	8
TOTAL		Discipline obligatorii (ore fizice pe săptămână)	10	2	5	1	5E+1V	21	10	6	2	4	2E+4V+1P	26	515 (ore/an)	
			18						22							
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)	4	0	3	1	1E+1V	9	2	2	-	-	1E	4	157 (ore/an)	
			8						4							
		TOTAL (ore fizice pe săptămână)	14	2	8	2	6E+2V	30	12	8	2	4	3E+4V+1P	30	672 (ore/an)	
			26						26							

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

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