

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

1. Cerințe pentru obținerea diplomei de ABSOLVIRE și verificarea normelor ARACIS (comisia Științe Inginerești 2)

Tip ore	Nr. ore	%	Tip credite	Nr. credite	%
Discipline obligatorii (OB)	672	80,00	Credite la discipline obligatorii	97	80,83
Discipline opționale (OP)	168	20	Credite la discipline opționale	23	19,17
TOTAL	840	100	TOTAL	120	100
Practică pedagogică (OB)	168				
Ore de studiu individual (OSI)	2160				
Discipline fundamentale (DF)	336	40,00	Credite la discipline fundamentale	48	40,00
Discipline de specializare (DS)	490	58,33	Credite la discipline de specialitate	67	55,83
Discipline complementare (DC)	14	1,67	Credite la discipline complementare	5	4,17
			Credite pentru examenul de absolvire	10	-
Raport ore curs/ore aplicații	224 / 616 = 0,36		Raport Examene/Total forme verificare	15 / 21 = 0,71	

2. Structura anului universitar (în săptămâni)

Anul de studiu	Activități didactice		Sesiuni de examene			Practică	Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II	Restanțe		Iarna	Primăvara	Vara
Anul I	14	14	3	3	3	-	3	1	11
Anul II	14	14	3	3	2	-	3	1	-

*Pentru definitivarea lucrării de absolvire

3. Numărul orelor pe săptămână

Anul	Semestrul I	Semestrul II
I	15	15
II	15	15

4. Modul de alegere a cursurilor opționale. Condiționări.

Cursantul 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 absolvire

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

7. Rezultate ale învățării

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
1.	Definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	Evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.	Gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.
2.	Describe operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație.	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.	Definește procesele și procedurile cu	Evaluează conformitatea produselor, proceselor	Elaborează proceduri standard de operare de-a

Rector,
Prof. dr. ing. Marian BARBU

Director D.F.C.T.T.,
Conf. dr. ing. Cristian MUNTENIȚĂ

Decan,
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați

Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic

Domeniul de licență: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Programul de conversie profesională: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Forma de învățământ: **cu frecvență**

Durata studiilor: **2 ani**

Numărul total de credite: **120**

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

Ministerul Educației și Cercetării

Aprobat prin Hotărârea Senatului nr.

din data de.....

	privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.	lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.
4.	Identifică legislația în domeniul industriei alimentare	Aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

Rector,
Prof. dr. ing. Marian BARBU

Director D.F.C.T.T.,
Conf. dr. ing. Cristian MUNTENIȚĂ

Decan,
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

8. 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/P/C	Credite	C	S	L	P	E/V/P/C	Credite	
1.	Biochimie și principii de nutriție	Obligatorie	1607.1OB01F	1	2	-	-	E	6	-	-	-	-	-	-	108
2.	Microbiologie generală	Obligatorie	1607.1OB02F	1	2	-	-	E	6	-	-	-	-	-	-	108
3.	Utilaje în industria alimentară	Obligatorie	1607.1OB03F	1	2	-	-	E	6	-	-	-	-	-	-	108
4.	Practică pedagogică	Obligatorie	1607.1OB04S	-	-	-	3	C	6	-	-	-	-	-	-	108
5.	Inocuitatea produselor alimentare	Obligatorie	1607.1OB05F	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	E	6	108
6.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Obligatorie	1607.1OB06F	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	E	6	108
7.	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	Obligatorie	1607.1OB07F	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	E	6	108
8.	Practică pedagogică	Obligatorie	1607.1OB08S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	C	6	108
9. (1/2)	Tehnologia morăritului	Opțională	1607.1OP09S	1	-	2	-	E	6	-	-	-	-	-	-	108
	Tehnologia zahărului	Opțională	1607.1OP10S													
10. (1/2)	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate	Opțională	1607.1OP11S	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	E	6	108
	Tehnologia malțului și a berii	Opțională	1607.1OP12S													
TOTAL		Discipline obligatorii (ore fizice pe săptămână)	3	6	-	3	3E/1C	24	3	4	2	3	3E/1C	24	864 (ore/an)	
			12						12							
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)	1	-	2	-	1E	6	1	-	2	-	1E	6	216 (ore/an)	
			3						3							
		Total (ore fizice pe săptămână)	4	6	2	3	4E/1C	30	4	4	4	3	4E/1C	30	1080 (ore/an)	
15				15												

Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați

Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic

Domeniul de licență: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Programul de conversie profesională: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Forma de învățământ: **cu frecvență**

Durata studiilor: **2 ani**

Numărul total de credite: **120**

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/P/C	Credite	C	S	L	P	E/V/P/C	Credite	
1.	Tehnologii în industria cărnii	Obligatorie	1607.2OB01S	1	-	2	-	E	6	-	-	-	-	-	-	108
2.	Tehnologii în industria laptelui	Obligatorie	1607.2OB02S	1	-	2	-	E	6	-	-	-	-	-	-	108
3.	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	Obligatorie	1607.2OB03F	1	2	-	-	E	6	-	-	-	-	-	-	108
4.	Practică pedagogică	Obligatorie	1607.2OB04S	-	-	-	3	C	6	-	-	-	-	-	-	108
5.	Tehnologia panificației	Obligatorie	1607.2OB05S	-	-		-	-	-	1	-	2	-	E	5	83
6.	Etică și integritate academică	Obligatorie	1607.2OB06C	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	V	5	111
7.	Didactica specialității	Obligatorie	1607.2OB07S	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	5	69
8.	Practică pedagogică	Obligatorie	1607.2OB08S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	C	5	83
9.	Metodologia elaborării lucrării de absolvire	Obligatorie	1607.2OB09S	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	V	5	111
10. (1/2)	Analize senzoriale	Opțională	1607.2OP10F	1	2	-	-	E	6	-	-	-	-	-	-	108
	Comportamentul consumatorului		1607.2OP11F													
11. (1/2)	Tehnologia uleiului și a margarinei	Opțională	1607.2OP12S	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	E	5	83
	Tehnologii generale în industria alimentară		1607.2OP13S													
TOTAL		Discipline obligatorii (ore fizice pe săptămână)	3	2	4	3	3E/1C	24	3	4	2	3	2E/2V/1C	25	889 (ore/an)	
			12						12							
		Discipline opționale (ore fizice pe săptămână)	1	2	-	-	1E	6	1	-	2	-	1E	5	191 (ore/an)	
			3						3							
		Total (ore fizice pe săptămână)	4	4	4	3	4E/1C	30	4	4	4	3	3E/2V/1C	30	1080 (ore/an)	
			15						15							

Rector,
Prof. dr. ing. Marian BARBU

Director D.F.C.T.T.,
Conf. dr. ing. Cristian MUNTENIȚĂ

Decan,
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA