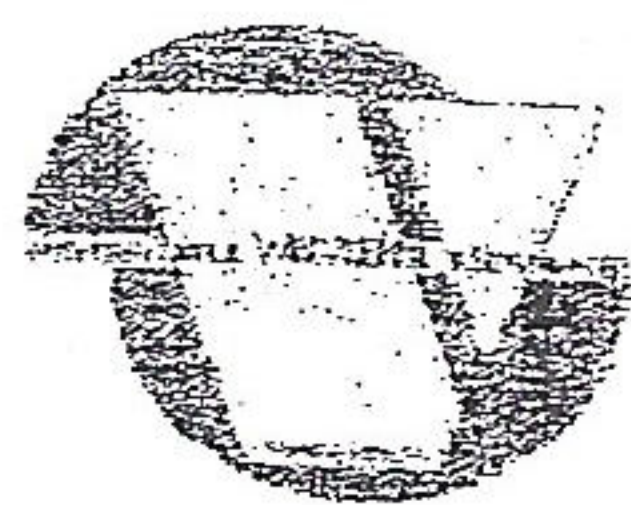




UNIVERSITATEA „VALAHIA” DIN TÂRGOVIȘTE

Facultatea: Ingineria Mediului și Știința Alimentelor

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Program de studii: Controlul și Expertiza Alimentelor

Durata studiilor: 2 ani

Forma de învățământ: zi

Cod : FMA-MPA

Se aplică pentru anul I de studiu
începând cu anul
universitar 2018/2019

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT CICLUL II

I - Misiunea programului de studiu

Misiunea Planului de învățământ reflectă misiunea Programului de studii universitare de masterat *Controlul și expertiza alimentelor*, oferind pregătire academică și practică în domeniul analizelor moderne de control în toate ramurile industriei alimentare, al implementării sistemului HACCP și a tuturor sistemelor de calitate, conform standardelor europene, al implementării metodelor moderne de modelare și simulare a proceselor tehnologice din industria alimentară.

II - Obiectivele programului de studiu

Programul de studii universitare de masterat *Controlul și expertiza alimentelor* susține pregătirea specialiștilor care își vor desfășura activitatea în diferite ramuri ale industriei alimentare, respectiv în organismele de control a calității și inocuității alimentelor, cu legislația aferentă, tehnici moderne de analiză și control, managementul calității etc., scopul final fiind sănătatea și bunăstarea consumatorilor.

III - Cerințe pentru absolvirea ciclului

- Credite pentru discipline obligatorii și opționale: 120
- din care credite pentru modulul de cercetare științifică și practică: 20 și credite pentru practică pentru elaborarea lucrării de disertație: 10
- Susținerea și promovarea examenului de disertație: 10

IV - Structura anului universitar (în săptămâni):

Anul de studii	Activități didactice		Sesiunea de examene			Practică	Vacante		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Refaceri credite		Iarnă	Primăvară	Vară
I	14	14	3	3	10		4+1	1	12
II	14	10 + 4*	3	3	8		4+1	1	

* - 4 săptămâni elaborarea lucrării de disertație

V - Nr. de ore pe săptămână

Anul de studii	Sem. I	Sem. II
I	14	14
II	14	14

VI - Modul de alegere a cursurilor opționale, condiționări.

Disciplinele opționale introduse ca OBLIGATORII pot face parte din mai multe grupe sau dintr-o singură grupa.

VII - Condiții de înscriere în anul de studii următor.

Studentii pot fi înscriși în anul următor fără să realizeze toate punctele de credit, conform Regulamentului privind Activitatea Profesională a Studenților în vigoare.

VIII - Competențe

Competențele profesionale dobândite prin parcurgerea Programului de studii *Controlul și Expertiza Alimentelor* se referă la:

- Aplicarea principiilor Științei alimentelor în controlul și expertiza produselor alimentare
- Analizarea și implementarea soluțiilor tehnice novative, flexibile, în condiții de procesare igienică și minimală pentru asigurarea calității optime a alimentelor
- Aplicarea unor metodologii cu acuratețe înaltă, fezabile, rapide, pentru detectarea reziduurilor și contaminanților din produsele alimentare
- Identificarea și implementarea unor sisteme integrate de trasabilitate pe lanțul alimentar pe baza conceptului "de la consumator la producător" pentru a conferi siguranță produsului alimentar și a garanta originea acestuia
- Planificarea, organizarea și coordonarea activităților de management și marketing pe lanțul agro-alimentar
- Implementarea reglementărilor legislative în domeniul industriei alimentare în vederea satisfacerii cererii consumatorului pentru alimente sigure, de înaltă calitate

Anul I

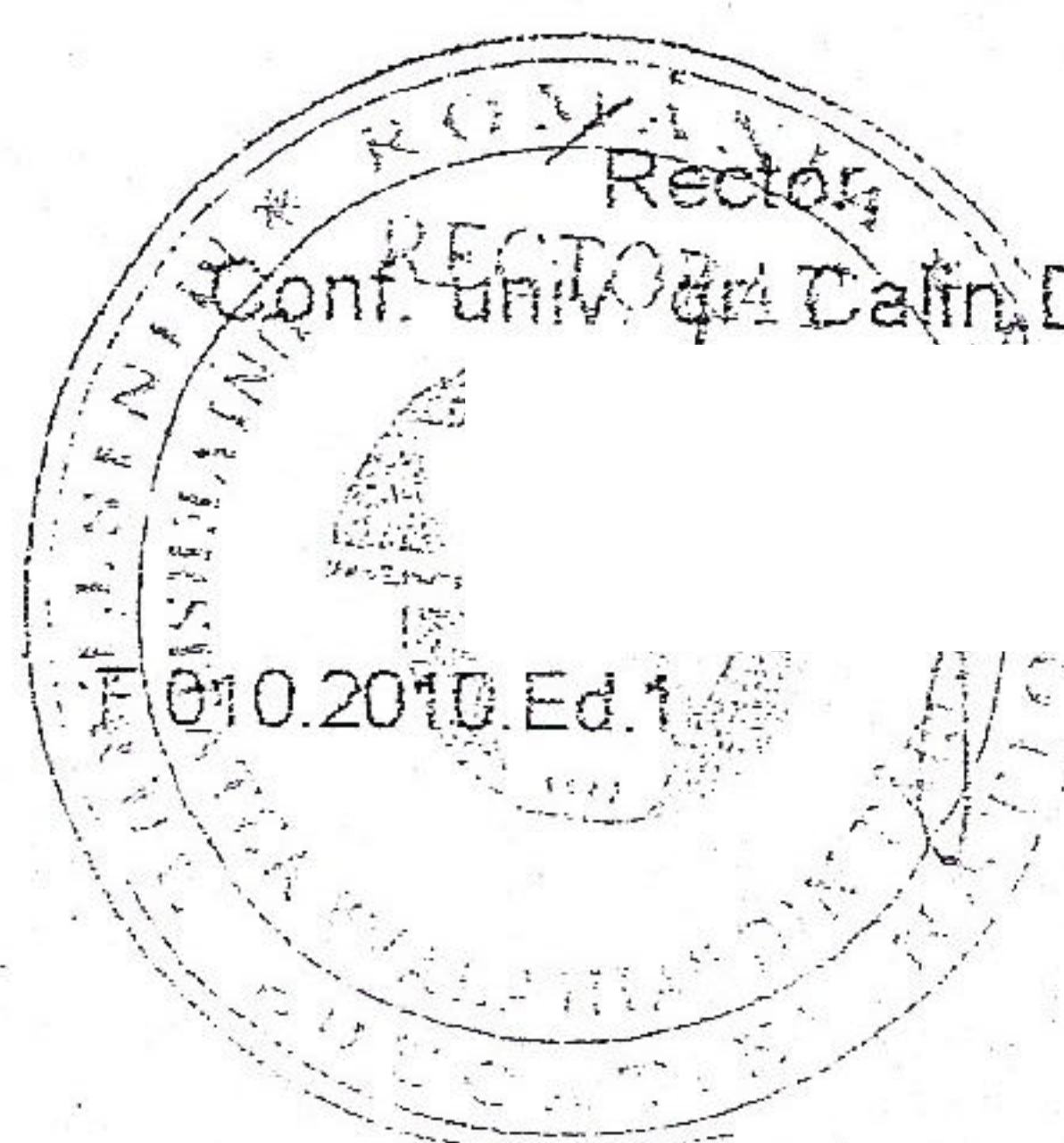
Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Numar ore					Forma de verific.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
1	MPA 1 B S 01	Securitate alimentara si siguranta alimentelor	5	125	2	1	0	0	3	E
2	MPA 1 B A 02	Metode si tehnici de control si analiza a alimentelor	6	150	1	0	2	0	3	E
3	MPA 1 B A 03	Autentificarea si expertizarea produselor alimentare	5	125	1	0	1	0	2	E
4	MPA 1 B A 04	Etica si integritate academica	5	125	1	1	0	0	2	E
5	MPA 1 B A 05	Cercetare științifică	3	75	0	0	1	0	1	C
Total discipline obligatorii			24	600	5	2	4	0	11	4E,1C
					11					
Discipline optionale										
6	MPA 1 O S 06	Trasabilitatea alimentelor	6	150	1	0	0	2	3	C
7	MPA 1 O A 07	Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare								
Total discipline optionale			6	150	1	0	0	2	3	1C
					3					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Numar ore					Forma de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
8	MPA 1 B S 08	Managementul calitatii in industria alimentara	5	125	1	1	0	0	2	E
9	MPA 1 B S 09	Controlul de calitate pe fluxul tehnologic in industria alimentara	6	150	2	1	0	0	3	E
10	MPA 1 B A 10	Controlul sanitar-veterinar al alimentelor	6	150	2	0	1	0	3	E
11	MPA 1 B A 11	Organisme modificate genetic	4	100	1	1	0	0	2	E
12	MPA 1 B A 12	Cercetare științifică	3	75	0	0	1	0	1	C
Total discipline obligatorii			24	600	6	3	2	0	11	4E,1C
					11					
Discipline optionale										
13	MPA 1 O S 13	Proiectarea si implementarea sistemului HACCP in ind. alimentara	6	150	1	0	0	2	3	C
14	MPA 1 O A 14	Merceologia marfurilor alimentare								
Total discipline optionale			6	150	1	0	0	2	3	1C
					3					

Nota: E - examen; C - colocviu



Decan,
Conf. univ. dr. ing. Alexandru Stoica

Director departament,
Prof. univ. dr. ing. Lavinia Buruleanu

SMQ/FOMULARE

Anul II

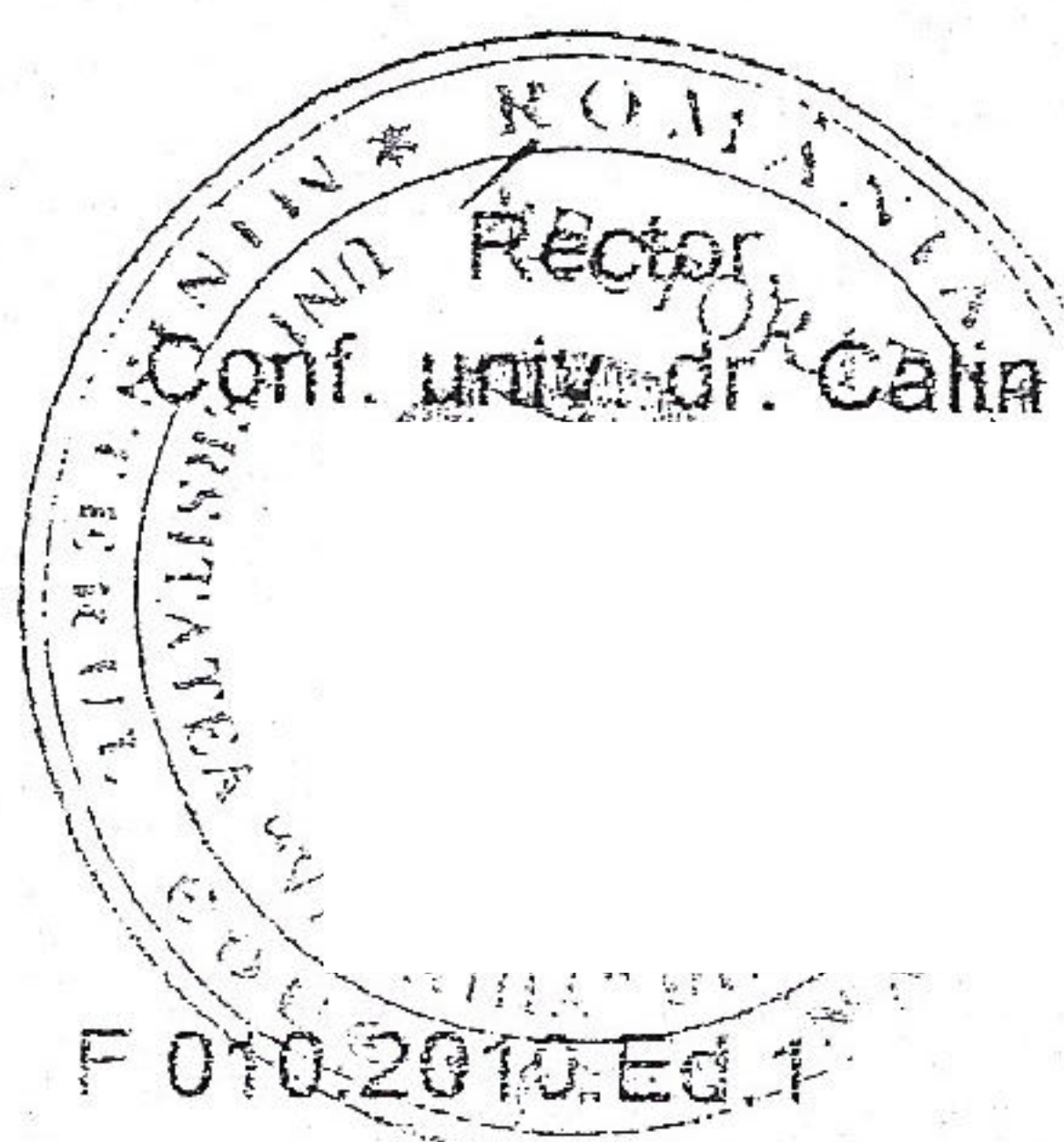
Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Numar ore					Forma de verific.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
1	MPA 2 B S 01	Sisteme de certificare in industria alimentara	5	125	1	2	0	0	3	E
2	MPA 2 B A 02	Enzimologie alimentara	5	125	1	0	2	0	3	E
3	MPA 2 B A 03	Legislatie nationala si internationala si protectia consumatorului	5	125	1	1	0	0	2	E
4	MPA 2 B A 04	Metodologia cercetarii stiintifice	6	150	2	1	0	0	3	C
5	MPA 2 B A 05	Cercetare științifică	3	75	0	0	1	0	1	C
Total discipline obligatorii			24	600	5	4	3	0	12	3E,2C
					12					
Discipline optionale										
6	MPA 2 O A 06	Analiza statistica si proiectarea experimentelor in ind. alimentara	6	150	1	0	1	0	2	E
7	MPA 2 O A 07	Alimente functionale si alimente organice								
Total discipline optionale			6	150	1	0	1	0	2	1E
					2					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Numar ore					Forma de verific.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
8	MPA 2 B S 08	Modul de cercetare științifică și practică	20	500	10 săptămâni x 14 ore/săptămână = 140 ore					E
9	MPA 2 B S 09	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	10	250	4 săptămâni x 14 ore/săptămână = 56 ore					C
Total discipline obligatorii			30	750	196 ore					1E, 1C

Nota: E - examen; C - colocviu



Decan,
 Conf. univ. dr. ing. Alexandru Stoica

Director departament,
 Prof. univ. dr. ing. Lavinia Buruleanu

SMQ/FOMULARE