UNIVERSITATEA „VALAHIA" DIN TÂRGOVIŞTE

Facultatea: Ingineria Mediului şi Ştiinţa Alimentelor

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Se aplică pentru anul I de studiu începând cu anul universitar 2021/2022

Program de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole

Durata studiilor: 4 ani

Forma de învăţământ: zi

Cod : FMA-LPA

PLAN DE ÎNVĂŢĂMÂNT
CICLUL I

I - Misiunea programului de studiu

Misiunea Planului de învăţământ reflectă misiunea Programului de studii universitare de licenţă Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, oferind pregătire academică şi practică în conducerea proceselor tehnologice din toate ramurile industriei alimentare, în optimizarea acestora, în domeniul analizelor fizico-chimice, al chimiei alimentelor, al biochimiei şi microbiologiei, care asigură posibilitatea de a lucra în domeniul dinamic al producţiei de alimente, al condiţionării materiilor prime, al controlului calităţii şi expertizării produselor alimentare, cu scopul reducerii riscurilor şi creşterii siguranţei în consum a alimentelor.

II - Obiectivele programului de studiu

Obiectivele planului de învăţământ vizează pregătirea de specialişti pentru unităţile de industrie alimentară cu capital de stat şi privat, pentru institutele de cercetare, pentru institutele de proiectare de profil, asigurarea cu cadre didactice de specialitate a învăţământului preuniversitar, formarea de ingineri de industrie alimentară capabili să prezinte devoţiune pentru sistemul învăţării permanente, să-şi demonstreze excelenţa şi inovaţia în rezolvarea problemelor, în luarea deciziilor în actualul context social şi global şi care să dezvolte o atitudine de lider în practica profesională.

III - Cerinţe pentru absolvirea ciclului

- Credite pentru discipline obligatorii şi opţionale: 240:
  - din care credite pentru practică: 15
- Susţinerea si promovarea examenului de diplomă: 10

IV - Structura anului universitar (în săptămâni):

Anul de studii	Activităţi didactice		Sesiunea de examene			Practică	Vacante		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Refaceri credite		Iarna	Primavara	Vara
I	14	14	3	3	2	3	3+1*	1	10
II	14	14	3	3	2	3	3+1*	1	10
III	14	14	3	3	2	4	3+1*	1	9
IV	14	10+4**	3	3	1	0	3+1*	1	0

* - o săptămână vacanţă intersemestrială

** - 4 săptămâni pentru elaborarea proiectului de diplomă

Rector,
Conf.univ.dr.Laura Gorghiu

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

Director departament
Conf.univ.dr.ing.Elena Bărăscu

V - Nr. de ore pe săptămână

Anul de studii	Sem. I	Sem. II
I	24	24
II	26	26
III	26	26
IV	25	21 (10 sapt.)

VI - Modul de alegere a cursurilor opţionale, condiţionări.

Opţiunea pentru una din discipline optionale este condiţionată de:
▪ posibilitatea facultăţii de a realiza gruparea lor astfel încât, aceasta să conducă la eforturi financiare minime, eforturi reclamate de baza materială şi de încadrarea cu personal didactic.
Pentru o disciplină opţională sau un modul opţional nu se pot înscrie mai mulţi studenţi decât numărul maxim care se stabileşte de Consiliul Facultăţii.
Dacă există mai multe cereri decât numărul maxim stabilit, departajarea pe discipline şi module opţionale se va realiza în funcţie de media anului de studiu anterior.

VII - Condiţii de înscriere în anul de studii următor

Studenţii pot fi înscrişi în anul următor fără să realizeze toate punctele de credit, conform Regulamentului privind Activitatea Profesională a Studenţilor în vigoare.

VIII - Competenţe

Competenţele generale permit abordări ştiinţifice ale problematicii specializării asigurând înţelegerea, inovarea şi crearea de cunoştinţe noi. Acestea se referă la:

- culegerea, analiza şi interpretarea datelor din punct de vedere cantitativ şi calitativ, din diferite surse, formularea de argumente, decizii şi demersuri concrete;

- utilizarea tehnologiilor informatice moderne: softuri specializate de procesare a datelor, redactare si prezentare a rezultatelor;

- elaborarea de proiecte, rapoarte şi articole ştiinţifice folosind un limbaj tehnic şi ştiinţific adecvat, într-o formă corectă, clară si concisă;

- utilizarea unor moduri diverse de comunicare pentru exprimarea orală şi în scris a ideilor, opiniilor şi concepţiilor;

- capacitatea de elaborare a unui program personal de autoperfecţionare; autonomie, responsabilitate şi interacţiune socială;

- conceperea şi conducerea proceselor specifice domeniului.

Abilităţile cognitive specifice asigură înţelegerea, analiza, sintetizarea şi utilizarea informaţiilor, conceptelor, teoriilor şi metodelor din domeniu. Acestea se referă la:
- aplicarea conceptelor, teoriilor şi metodelor de investigare fundamentale în domeniu pentru capacitatea de prelucrare, sintetizare şi interpretare a unui set de informaţii, pentru rezolvarea unor probleme de bază şi de evaluare a solutiilor posibile;
- analiza independentă a unor probleme proprii specializarii şi capacitatea de a comunica şi demonstra soluţiile alese;
- capacitatea de a aborda şi evalua probleme complexe şi de a comunica şi demonstra rezultatele evaluării proprii;

- iniţiativa în analiza şi rezolvarea problemelor;
- capacitatea de înţelegere, abstractizare şi deschidere către progres, care generează capacitatea de adaptare rapidă la situaţii noi.

Rector,
Conf.univ.dr.Laura Gorghiu

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

Director departament
Conf.univ.dr.ing.Elena Bărăscu

Competenţele profesionale dobândite prin parcurgerea Programului de studii *Tehnologia*

1. Identificarea, descrierea şi utilizarea adecvată a noţiunilor specifice ştiinţei alimentului şi siguranţei alimentare.

2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalaţiilor şi echipamentelor de industrie alimentară.

3. Supravegherea, conducerea, analiza şi proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.

4. Planificarea, organizarea şi coordonarea activităţilor de marketing agro-alimentar.

5. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea şi managementul de proiecte.

6. Managementul calităţii pe lanţul agro-alimentar.

Rector, Conf.univ.dr.Laura Gorghiu	Decan, Conf.univ.dr.ing.Alexandru Stoica	Director departament Conf.univ.dr.ing. Elena Bărăscu

IX. Planul de învăţământ pe semestre.
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Program de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole

Anul I

Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Numar ore					Forma de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
1	LPA 1 B F 01	Matematică şi statistică	4	100	2	2	0	0	56	E
2	LPA 1 B F 02	Chimie anorganica si analitica	5	125	2	0	2	0	56	E
3	LPA 1 B F 03	Geometrie descriptivă şi Desen tehnic	5	125	2	0	1	0	42	C
4	LPA 1 B F 04	Chimie organică	5	125	2	0	2	0	56	E
5	LPA 1 B F 05	Informatică aplicată I	4	100	2	0	1	0	42	C
6	LPA 1 B F 06	Biofizică	4	100	1	0	2	0	42	E
7	LPA 1 B C 07	Limba straina	3	75	0	2	0	0	28	A/R
8	LPA 1 B C 08	Educatie fizica si sport*	3*	75	0	1	0	0	14	A/R
Total discipline obligatorii			**30+3***	**750+75***	**11**	**5**	**8**	**0**	**336**	**4E, 2C, 2A/R**
					24					
Discipline optionale										
Total discipline optionale										
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic										
9	PP1 1 B F 01	Psihologia educaţiei	5	125	2	2	0	0	56	E
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			**5**	**125**	2	2	0	0	**56**	**1E**
					4					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Numar ore					Forma de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
10	LPA I B F 09	Chimie fizica si coloidala	5	125	3	0	2	0	70	E
11	LPA 1 B F 10	Informatică aplicată 2	4	100	2	0	2	0	56	E
12	LPA 1 B F 11	Chimia alimentului	5	125	2	0	2	0	56	E
13	LPA 1 B D 12	Fizică aplicată	4	100	2	0	2	0	56	C
14	LPA 1 B D 13	Elemente de inginerie mecanică	5	125	2	2	0	0	56	E
15	LPA 1 B C 14	Limba straina	3	75	0	2	0	0	28	A/R
16	LPA 1 B C 15	Educatie fizica si sport*	3*	75	0	1	0	0	14	A/R
17	LPA 1 B D 16	Practică	4	100	3 săpt. x 6 ore/zi x 5 zile/săpt. = 90h					C
Total discipline obligatorii			**30+3***	**750+75***	**11**	**5**	**8**	**0**	**336**	**4E, 2C, 2A/R**
					24					
Discipline optionale										
Total discipline optionale										
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic										
18	PP1 1 B F 01	Pedagogie I: Fundamentele pedagogiei Teoria şi metodologia curriculum-ului	5	125	2	2	0	0	56	E
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			**5**	**125**	2	2	0	0	**56**	**1E**
					4					

Nota: E - examen; C - colocviu; A/R - admis/respins
* Disciplină obligatorie cu credite suplimentare

Rector,
Conf. univ. dr. Laura Gorghiu

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

Director departament,
Conf. univ. dr. ing. Elena Bărăscu

IX. Planul de învăţământ pe semestre.
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Program de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole

Anul II

Semestrul I

Nr. crt	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Numar ore					Forma de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
1	LPA 2 B F 01	Fenomene de transfer	6	150	2	2	0	0	56	E
2	LPA 2 B D 02	Principiile nutriţiei umane	6	150	3	0	2	0	70	E
3	LPA 2 B D 03	Microbiologie generala	6	150	3	0	3	0	84	E
4	LPA 2 B S 04	Biochimia produselor alimentare 1	6	150	3	0	3	0	84	E
5	LPA 2 B C 05	Limba straina	3	75	0	2	0	0	28	A/R
6	LPA 2 B C 06	Educatie fizica si sport*	3*	75	0	1	0	0	14	A/R
Total discipline obligatorii			**27+3***	**675+75***	**11**	**5**	**8**	**0**	**336**	**4E, 2A/R**
					24					
Discipline optionale										
7	LPA 2 O D 07	Elemente de inginerie electrica	3	75	1	0	1	0	28	C
8	LPA 2 O D 08	Electrotehnică şi electronică aplicată în industria alimentară								
Total discipline optionale			**3**	**75**	**1**	**0**	**1**	**0**	**28**	**1C**
					2					
Discipline liber alese aferente programului de studiu										
9	LPA 2 L D 09	Politici şi strategii globale de securitate alimentară	3	75	1	2	0	0	42	C
Total discipline liber aferente programului de studiu			**3**	**75**	**1**	**2**	**0**	**0**	**42**	**1C**
					3					
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic										
10	PP1 2 B F 01	Pedagogie II: Teoria şi metodologia instruirii Teoria şi metodologia evaluării	5	125	2	2	0	0	56	E
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			**5**	**125**	**2**	**2**	**0**	**0**	**56**	**1E**
					4					

Semestrul II

Nr. crt	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Numar ore					Forma de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
11	LPA 2 B D 10	Microbiologia produselor alimentare	5	125	3	0	3	0	84	E
12	LPA 2 B D 11	Operatii unitare in industria alimentara 1	5	125	3	2	0	0	70	E
13	LPA 2 B D 12	Principii si metode de conservare a produselor alimentare	4	100	2	0	2	0	56	E
14	LPA 2 B S 13	Biochimia produselor alimentare 2	5	125	3	0	3	0	84	E
15	LPA 2 B C 14	Limba straina	3	75	0	2	0	0	28	A/R
16	LPA 2 B C 15	Educatie fizica si sport*	3*	75	0	1	0	0	14	A/R
17	LPA 2 B D 16	Practică	5	125	3 săpt. x 6 ore/zi x 5 zile/săpt. = 90h					C
Total discipline obligatorii			**27+3***	**675+75***	**11**	**5**	**8**	**0**	**336**	**4E, 1C, 2A/R**
					24					
Discipline optionale										
18	LPA 2 O S 17	Inocuitatea produselor alimentare	3	75	1	0	1	0	28	C
19	LPA 2 O S 18	Alimente cu destinaţie specială			1	0	1	0	28	C
Total discipline optionale			**3**	**75**	**1**	**0**	**1**	**0**	**28**	**1C**
					2					
Discipline liber alese aferente programului de studiu										
20	*LPA 2 L D 19*	Tehnologii generale în industria alimentară	3	75	2	0	1	0	42	C
Total discipline liber alese aferente programului de studiu			**3**	**75**	**2**	**0**	**1**	**0**	**42**	**1C**
					3					
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic										
21	PP1 2 B D 02	Didactica specialităţii	5	125	2	2	0	0	56	E
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			**5**	**125**	**2**	**2**	**0**	**0**	**56**	**1E**
					4					

Nota: E - examen; C - colocviu; A/R - admis/respins
* Disciplină obligatorie cu credite suplimentare

Rector,
Conf. univ. dr. Laura Gorghiu

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

Director departament,
Conf. univ. dr. ing. Elena Bărăscu

IX. Planul de învăţământ pe semestre.
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Program de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole

Anul III

Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Numar ore					Form a de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
1	LPA 3 B D 01	Operatii unitare in industria alimentara 2	6	150	3	0	0	2	70	E
2	LPA 3 B D 02	Igiena întreprinderilor agroalimentare	4	100	2	0	2	0	56	C
3	LPA 3 B S 03	Tehnologia laptelui si produselor lactate	6	150	3	0	2	0	70	E
4	LPA 3 B S 04	Tehnologia conservelor vegetale	6	150	3	0	2	0	70	E
5	LPA 3 B S 05	Tehnologia vinului	5	125	2	0	2	0	56	E
Total discipline obligatorii			**27**	**675**	**13**	**0**	**8**	**2**	**322**	**4E, 1C**
					23					
Discipline optionale										
6	LPA 3 O S 06	Tehnologia băuturilor distilate	3	75	2	0	1	0	42	C
7	LPA 3 O S 07	Tehnologia produselor apicole			2	0	1	0	42	
Total discipline optionale			**3**	**75**	**2**	**0**	**1**	**0**	**42**	**1C**
					3					
Discipline liber alese aferente programului de studiu										
8	LPA 3 L D 08	Psihologia alimentaţiei umane	3	75	1	2	0	0	42	C
Total discipline liber alese aferente programului de studiu			**3**	**75**	**1**	**2**	**0**	**0**	**42**	**1C**
					3					
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic										
9	PP1 3 B D 02	Instruire asistată de calculator	2	50	1	1	0	0	28	C
10	PP1 3 B D 01	Practică pedagogică în învăţământul preuniversitar obligatoriu (1)	3	75	0	3	0	0	42	C
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			**5**	**125**	**1**	**4**	**0**	**0**	**70**	**2C**
					5					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Numar ore					Form a de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
11	LPA 3 B D 09	Utilaje in industria alimentara	3	75	2	0	0	2	56	E
12	LPA 3 B S 10	Controlul si asigurarea calitatii produselor	5	125	3	0	2	0	70	E
13	LPA 3 B S 11	Instalatii de frig si climatizare in industria alimentara	3	75	1	0	0	2	42	C
14	LPA 3 B S 12	Tehnologia malţului şi a berii	4	100	3	0	2	0	70	E
15	LPA 3 B S 13	Tehnologia moraritului	4	100	2	0	2	0	56	E
16	LPA 3 B D 14	Practică	6	150	4 săpt. x 6 ore/zi x 5 zile/săpt. = 120h					C
Total discipline obligatorii			**25**	**625**	**11**	**0**	**6**	**4**	**294**	**4E, 2C**
					21					
Discipline optionale 1										
17	LPA 3 O D 15	Trasabilitatea produselor alimentare	3	75	2	1	0	0	42	C
18	LPA 3 O D 16	Toxicologia produselor alimentare			2	0	1	0	42	
Total discipline optionale 1			**3**	**75**	**2**	**1**		**0**	**42**	**1C**
					3					
Discipline optionale 2										
19	LPA 3 O C 17	Contabilitate şi analiza economico-financiară	**2**	50	1	1	0	0	28	C
20	LPA 3 O C 18	Etica si integritate academica								
Total discipline optionale 2			**2**	50	**1**	**1**	**0**	**0**	**28**	**1C**
					2					
Discipline liber alese aferente programului de studiu										
21	*LPA 3 L D 19*	Legislaţie şi protecţia consumatorilor	3	75	2	1	0	0	42	C
Total discipline liber alese aferente programului de studiu			**3**	**75**	**2**	**1**	**0**	**0**	**42**	**1C**
					3					
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic										
22	PP1 3 B F 03	Managementul clasei de elevi	3	75	1	1	0	0	28	E
23	PP1 3 B D 04	Practică pedagogică în învăţământul preuniversitar obligatoriu (2)	2	50	0	3	0	0	42	C
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			**5**	**125**	**1**	**4**	**0**	**0**	**70**	**1E, 1C**
					5					

Nota: E - examen; C - colocviu

Rector,
Conf. univ. dr. Laura Gorghiu

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

Director departament,
Conf. univ. dr. ing. Elena Bărăscu

IX. Planul de învăţământ pe semestre.
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Program de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole

Anul IV

Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Numar ore					Forma de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
1	LPA 4 B D 01	Designul si proiectarea produselor noi in industria alimentara	5	125	2	2	0	0	56	C
2	LPA 4 B S 02	Tehnologia carnii si produselor din carne	6	150	3	0	2	0	70	E
3	LPA 4 B S 03	Tehnologia uleiurilor vegetale si derivatelor	5	125	2	0	2	0	56	E
4	LPA 4 B S 04	Tehnologia panificatiei si produselor fainoase	6	150	3	0	2	0	70	E
5	LPA 4 B S 05	Tehnologia zaharului si produselor zaharoase	5	125	2	0	2	0	56	E
Total discipline obligatorii			**27**	**675**	**12**	**2**	**8**	**0**	**308**	**4E, 1C**
					22					
Discipline optionale										
6	LPA 4 O S 06	Tehnologia produselor de patiserie si cofetarie	3	75	2	0	1	0	42	C
7	LPA 4 O S 07	Tehnologia amidonului								
Total discipline optionale			**3**	**75**	**2**	**0**	**1**	**0**	**42**	**1C**
					3					
Discipline liber alese aferente programului de studiu										
8	*LPA 4 L S 08*	*Deşeuri alimentare şi risipa de alimente*	3	75	1	0	2	0	42	C
Total discipline liber alese aferente programului de studiu			**3**	**75**	**1**	**0**	**2**	**0**	**42**	**1C**
					3					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Numar ore					Forma de verif.
					C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii										
9	LPA 4 B D 09	Ambalaje si design in industria alimentara	3	75	2	2	0	0	40	E
10	LPA 4 B D 10	Biotehnologii alimentare	4	100	2	0	2	0	40	E
11	LPA 4 B D 11	Aditivi si ingrediente in industria alimentara	4	100	2	0	2	0	40	E
12	LPA 4 B S 12	Economia şi filiera produselor alimentare	3	75	1	1	0	0	20	C
13	LPA 4 B S 13	*Modelarea si automatizarea proceselor tehnologice in industria alimentara*	3	75	2	0	0	2	40	E
14	LPA 4 B D 14	Elaborarea proiectului de diploma	10	250	4 sapt. x 6 ore/zi x 5 zile/sapt. = 120					C
Total discipline obligatorii			**27**	**675**	**9**	**3**	**4**	**2**	**180**	**4E, 2C**
					18					
Discipline optionale										
15	LPA 4 O S 15	Tehnologii speciale în industria alimentară	**3**	**75**	2	0	1	0	30	C
16	LPA 4 O S 16	Reologia alimentelor								
Total discipline optionale			**3**	**75**	**2**	**0**	**1**	**0**	**30**	**1C**
					3					
Discipline liber alese aferente programului de studiu										
17	LPA 4 L S 17	Valorificarea subproduselor si deseurilor din industria alimentara	3	75	1	0	2	0	30	C
Total discipline liber alese aferente programului de studiu			**3**	**75**	**1**	**0**	**2**	**0**	**30**	**1C**
					3					

Nota: E - examen; C - colocviu; P - proiect

Rector,
Conf. univ. dr. Laura Gorghiu

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

Director departament,
Conf. univ. dr. ing. Elena Bărăscu