



UNIVERSITATEA „VALAHIA” DIN TÂRGOVIȘTE

Facultatea: Ingineria Mediului și Știința Alimentelor

Domeniul: Inginerie Chimică

Program de studii: Controlul și Securitatea Produselor Alimentare

Durata studiilor: 4 ani

Forma de învățământ: zi

Cod : FMA-LCS

Se aplică pentru anul I de
studiu începând cu anul
universitar 2025/2026

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT CICLUL I

I. Misiune

Misiunea Planului de învățământ reflectă misiunea Programului de studii universitare de licență Controlul și Securitatea Produselor Alimentare, oferind pregătire academică și practică în domeniul analizelor fizico-chimice, al chimiei alimentelor, al biochimiei și microbiologiei produselor alimentare, respectiv în controlul calității acestora, cu scopul reducerii riscurilor și creșterii siguranței în consum a alimentelor.

II. Obiective

Obiectivele planului de învățământ vizează pregătirea de specialiști pentru unitățile de industrie alimentară cu capital de stat și privat, pentru institutele de cercetare, pentru institutele de proiectare de profil, asigurarea cu cadre didactice de specialitate a învățământului preuniversitar, formarea de ingineri de industrie alimentară capabili să prezinte devoțiune pentru sistemul învățării permanente, să-și demonstreze excelența și inovația în rezolvarea problemelor, în luarea deciziilor în actualul context social și global și care să dezvolte o atitudine de lider în practica profesională.

III. Cerințe pentru absolvirea ciclului

- Credite pentru discipline obligatorii și opționale: 240
- Susținerea și promovarea examenului de diplomă: 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	Primavara	Vara
I	14	14	3	3	2	0	2+1*	1	12
II	14	14	3	3	2	3	2+1*	1	9
III	14	14	3	3	2	3	2+1*	1	9
IV	14	10+4**	3	3	1	0	2+1*	1	0

* - o săptămână vacanță intersemestrială

** - 4 săptămâni pentru elaborarea proiectului de diplomă

V. Nr. de ore pe săptămână

Anul de studii	Sem. I	Sem. II	Alte mențiuni
I	26	26	
II	26	26	Practică 90 ore
III	26	26	Practică 90 ore
IV	26	26 (10 sept.)	Elaborare proiect diplomă 120 ore

Rector,
Conf.univ.dr.ing. Ioan
Corneliu Bălsăneanu

Decan,
Conf.univ.dr.ing. Daniela
Cristiana Alexandrescu

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

VI. Modul de alegere a cursurilor opționale, condiționări.

În conformitate cu prevederile legale și standardele ARACIS în vigoare, opțiunea pentru una din discipline optionale este condiționată de:

- numărul minim de studenți admis pentru constituirea formațiilor de studiu, în conformitate cu legislația în vigoare;
- posibilitatea facultății de a realiza gruparea lor astfel încât, aceasta să conducă la eforturi financiare minime, eforturi reclamate de baza materială și de încadrarea cu personal didactic.

Pentru o disciplină opțională sau un modul opțional nu se pot înscrie mai mulți studenți decât numărul maxim care se stabilește de Consiliul Facultății.

Dacă există mai multe cereri decât numărul maxim stabilit, departajarea pe discipline și module opționale se va realiza în funcție de media anului de studiu anterior.

VII. Condiții de înscriere în anul de studii următor.

Studenții pot fi înscriși în anul următor fără să realizeze toate punctele de credit, în conformitate cu prevederile Regulamentului privind activitatea profesională a studenților, adoptat de Universitatea „Valahia” din Târgoviște

VIII. Competențe și ocupații

Competențe

definește procesul; asigură managementul proceselor; analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii; verifică calitatea materiilor prime; operează aparate de cercetare științifică și de laborator; analizează probe chimice; realizează experimente chimice; testează materiale; înregistrează datele încercărilor; efectuează cercetare științifică; aplică standarde de sănătate și siguranță; aprobă proiecte ingineresti; stabilește standarde pentru instalațiile de producție; elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar; aplică principii ale tehnologiei alimentare; realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor; efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor; asigură conformitatea produsului finit cu cerințele; aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor; analizează cerințele referitoare la ambalare; aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control); aplică bune practici de fabricație (BPF); analizează eșantioane din alimente și băuturi; utilizează software de desen tehnic; asigură conformitatea cu legislația de mediu; asigură conformitatea cu legislația în materie de securitate; monitorizează evoluțiile utilizate în industria alimentară; gestionează dezvoltarea profesională personală; gândește în mod abstract; sintetizează informații; redactează lucrări științifice, academice și documentație tehnică; își menține la zi cunoștințele profesionale; reduce risipa de resurse; gestionează toate activitățile de inginerie a proceselor; gestionează acțiuni corective; efectuează controlul calității; asigură conformitatea materialelor; analizează strategii legate de lanțul de aprovizionare; promovează ambalajele din materii prime sustenabile.

Ocupații posibile

Inginer în industria alimentară/ Cod COR: 214514

Consilier inginer industria alimentară/ Cod COR: 214517

Specialist tehnologia alimentelor/ Cod COR: 214538



Rector,
Conf.univ.dr.ing. Ioan
Corneliu Salisteanu

Decan,
Conf.univ.dr.ing. Daniela
Cristiana Alexandrescu

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

IX. Planul de învățământ pe semestre.**Domeniul: Inginerie Chimica****Program de studii: Controlul și Securitatea Produselor Alimentare****Anul I**Se aplică pentru anul I de
studiu începând cu anul
universitar 2025/2026**Semestrul I**

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Studiu individual (ore)	Numar ore					Forma de verific.
						C	S	L	P	Total/sem.	
Discipline obligatorii											
1	LCS 1 B F 01	Algebra liniară și analiza matematică	5	125	83	2	1	0	0	42	V
2	LCS 1 B F 02	Chimia compușilor anorganici din sistemele alimentare	3	75	19	2	0	2	0	56	E
3	LCS 1 B F 03	Fizica	4	100	44	2	0	2	0	56	E
4	LCS 1 B F 04	Desen tehnic și infografică	4	100	72	1	0	1	0	28	V
5	LCS 1 B F 05	Chimia compușilor organici din sistemele alimentare	3	75	19	2	0	2	0	56	E
6	LCS 1 B F 06	Informatică aplicată în inginerie	5	125	55	3	0	2	0	70	E
7	LCS 1 B C 07	Limba străină	3	75	47	0	2	0	0	28	V
8	LCS 1 B C 08	Educație fizică si sport	3	75	47	0	2	0	0	28	V
Total discipline obligatorii			30	750	386	12	5	9	0	364	4E, 4V,
						26					
Discipline facultative											
9	LCS 1 L C 09	Voluntariat 1	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative			3	75	15	0	0	0	0	60	1 A/R
						0					
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic											
10	PP1 1 B F 01	Psihologia educației	5	125	69	2	2	0	0	56	E
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			5	125	69	2	2	0	0	56	1E
						4					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Studiu individual (ore)	Numar ore					Forma de verific.
						C	S	L	P	Total/sem.	
Discipline obligatorii											
11	LCS 1 B F 10	Teoria probabilităților și statistică matematică	4	100	44	2	2	0	0	56	E
12	LCS 1 B F 11	Grafică asistată de calculator	5	125	69	2	0	2	0	56	V
13	LCS 1 B F 12	Elemente de inginerie mecanică	5	125	69	2	2	0	0	56	E
14	LCS 1 B F 13	Analiza și sinteza reacțiilor chimice în sisteme alimentare	5	125	41	3	0	3	0	84	E
15	LCS 1 B F 14	Termodinamică și cinetică chimică	5	125	69	2	0	2	0	56	E
16	LCS 1 B C 15	Limba străină	3	75	47	0	2	0	0	28	V
17	LCS 1 B C 16	Educație fizică și sport	3	75	47	0	2	0	0	28	V
Total discipline obligatorii			30	750	386	11	8	7	0	364	4E, 3V
						26					
Discipline facultative											
18	LCS 1 F C 17	Voluntariat 2	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative			3	75	15	0	0	0	0	60	1 A/R
						0					
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic											
19	PP1 1 B F 01	Pedagogie I: Fundamentele pedagogiei Teoria și metodologia curriculum-ului	5	125	69	2	2	0	0	56	E
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			5	125	69	2	2	0	0	56	1E
						4					

Nota: E – examen, V – verificare, A/R – admis/respins

Rector

Conf.univ.dr.ing.

F 010.2010.Ed

Decan,

Conf.univ.dr.ing. Daniela Cristiana Alexandrescu

Director departament,

Conf.univ.dr.ing. Elena Bărbăscu

Document de

IX. Planul de învățământ pe semestre.
Domeniul: Inginerie Chimica
Program de studii: Controlul si Securitatea Produselor Alimentare

Se aplică pentru anul II de
studiu începând cu anul
universitar 2026/2027

Anul II

Semestrul I

Semestrul I											
Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Studiu individual (ore)	Numar ore				Total/sem.	Forma de verific.
						C	S	L	P		
Discipline obligatorii											
1	LCS 2 B F 01	Fenomene de transfer	5	125	83	2	1	0	0	42	E
2	LCS 2 B F 02	Chimie analitică și analiză instrumentală	4	100	44	2	0	2	0	56	E
3	LCS 2 B F 03	Elemente de inginerie electrică	4	100	72	1	0	1	0	28	V
4	LCS 2 B S 04	Biochimia alimentară	5	125	41	3	0	3	0	84	E
5	LCS 2 B S 05	Microbiologie 1	5	125	55	3	0	2	0	70	E
6	LCS 2 B C 06	Limba străină	3	75	47	0	2	0	0	28	V
Total discipline obligatorii			26	650	342	11	3	8	0	308	4E, 2V
						22					
Discipline optionale											
7	LCS 2 O S 07	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	4	100	44	2	0	2	0	56	V
8	LCS 2 O S 08	Metode și tehnici în controlul calității alimentelor									
Total discipline optionale			4	100	44	2	0	2	0	56	1V
						4					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
9	LCS 2 F S 09	Produse sinbiotice	3	75	33	2	0	1	0	42	V
10	LCS 2 F C 10	Educație fizică și sport	2	50	36	0	1	0	0	14	V
11	LCS 2 F C 11	Voluntariat 3	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			8	200	84	2	1	1	0	116	2V, 1A/R
						4					
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic											
12	PP1 2 B F 01	Pedagogie II: Teoria și metodologia instruirii Teoria și metodologia evaluării	5	125	69	2	2	0	0	56	E
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			5	125	69	2	2	0	0	56	1E
						4					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Studiu individual (ore)	Numar ore				Total/sem.	Forma de verific.
						C	S	L	P		
Discipline obligatorii											
13	LCS 2 B F 12	Operații unitare cu transfer de impuls și de masă	5	125	55	3	2	0	0	70	E
14	LCS 2 B F 13	Mecanica fluidelor	3	75	33	2	1	0	0	42	V
15	LCS 2 B F 14	Electrochimie și coroziune	3	75	33	2	0	1	0	42	V
16	LCS 2 B S 15	Microbiologie 2	5	125	69	2	0	2	0	56	E
17	LCS 2 B S 16	Bazele alimentației	4	100	30	3	0	2	0	70	E
18	LCS 2 B C 17	Limba străină	3	75	47	0	2	0	0	28	V
19	LCS 2 B F 18	Practică	4	100	10	3 săptămâni x 6h/zi x 5zile/săpt.				90	V
Total discipline obligatorii			27	675	277	12	5	5	0	398	3E, 4V
						22					
Discipline optionale											
20	LCS 2 O F 19	Metode de analiză instrumentală în controlul calității produselor alimentare	3	75	19	2	0	2	0	56	E
21	LCS 2 O F 20	Cataliză industrială și catalizatori									
Total discipline optionale			3	75	19	2	0	2	0	56	1E
						4					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
22	LCS 2 F S 21	Promovarea produselor alimentare	3	75	33	1	2	0	0	42	V
23	LCS 2 F C 22	Educație fizică si sport	2	50	36	0	1	0	0	14	V
24	LCS 2 F C 23	Voluntariat 4	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline liber alese aferente programului de studiu			8	200	84	1	3	0	0	116	2V, 1A/R
						4					
Discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic											
25	PP1 2 B D 02	Didactica specialității Fundamentele pedagogiei Teoria și metodologia curriculum-ului	5	125	69	2	2	0	0	56	E
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			5	125	69	2	2	0	0	56	1E
						4					

Nota: E - examen, V - verificare, A/R - admis/respins

Rector,
Conf.univ.dr.ing. Corneliu Sălișteanu

Decan,
Conf.univ.dr.ing. Daniela Cătălina Alexandrescu

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

Anul III

Semestrul I

Semestrul I											
Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Studiu individual (ore)	Numar ore				Forma de verific.	
						C	S	L	P		Total/sem.
Discipline obligatorii											
1	LCS 3 B F 01	Transfer termic și aparate termice	5	125	55	3	2	0	0	70	E
2	LCS 3 B F 02	Biotehnologie generală 1	5	125	69	2	0	2	0	56	E
3	LCS 3 B F 03	Știința materialelor	5	125	69	2	2	0	0	56	E
4	LCS 3 B S 04	Igiena în industria alimentară	5	125	69	2	0	2	0	56	V
5	LCS 3 B S 05	Tehnologii și control în industrii extractive	5	125	55	3	0	2	0	70	E
Total discipline obligatorii			25	625	317	12	4	6	0	308	4E, 1V
						22					
Discipline optionale											
6	LCS 3 O F 06	Utilaje și echipamente în industria alimentara	5	125	69	2	0	0	2	56	V
7	LCS 3 O F 07	Optimizarea proceselor tehnologice				2	0	0	2	56	V
Total discipline optionale			5	125	69	2	0	0	2	56	1V
						4					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
8	LCS 3 F S 08	Auditul calitatii	3	75	33	1	2	0	0	42	V
9	LCS 3 F C 09	Voluntariat 5	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			6	150	48	1	2	0	0	102	1V, 1A/R
						3					
Discipline facultative aferente modulului psihopedagogic											
10	PP1 3 B F 02	Înstruire asistată de calculator	2	50	22	1	1	0	0	28	C
11	PP1 3 B F 01	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu (1)	3	75	33	0	3	0	0	42	C
Total discipline liber alese aferente modulului psihopedagogic			5	125	55	1	4	0	0	70	2C
						5					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Studiu individual (ore)	Numar ore				Total/sem.	Forma de verificare
						C	S	L	P		
Discipline obligatorii											
12	LCS 3 B F 10	Biotehnologie generală 2	5	125	55	3	0	2	0	70	E
13	LCS 3 B S 11	Tehnologii și control în industria cărnii	5	125	55	3	0	2	0	70	E
14	LCS 3 B S 12	Tehnologii și control în industrii fermentative	5	125	55	3	0	2	0	70	E
15	LCS 3 B S 13	Tehnologii și control în industria laptelui	5	125	55	3	0	2	0	70	E
16	LCS 3 B S 14	Suveranitate, securitate alimentară și siguranța alimentelor	4	100	44	2	2	0	0	56	V
17	LCS 3 B S 15	Practică	4	100	10	3 săptămâni x 6h/zi x 5zile/săpt.				90	V
Total discipline obligatorii			28	700	274	14	2	8	0	426	4E, 2V
Discipline optionale											
18	LCS 3 O C 16	Etică și integritate academică	2	50	22	1	1	0	0	28	V
19	LCS 3 O C 17	Antreprenoriat și gestiunea afacerilor				1	1	0	0	28	V
Total discipline optionale			2	50	22	2				28	1V
Discipline facultative aferente programului de studiu											
20	LCS 3 L S 18	Controlul și tehnologia preparatelor culinare	3	75	33	1	0	2	0	42	V
21	LCS 3 L C 19	Voluntariat 6	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			6	150	48	1	0	2	0	102	1V, 1A/R
Discipline facultative aferente modulului psihopedagogic											
22	PP1 3 B F 03	Managementul clasei de elevi	3	75	47	1	1	0	0	28	E
23	PP1 3 B F 04	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu (2)	2	50	8	0	3	0	0	42	C
Total discipline facultative aferente modulului psihopedagogic			5	125	55	5				70	1E, 1C

Nota: E – examen, C – colocviu, V – verificare, A/R - admis/respins

Rector,
Conf.univ.dr.ing.

Decan,
Corneliu Salisteanu

Director departament,
Conf.univ.dr.ing. Daniela Cristiana Alexandrescu

Conf.univ.dr.ing. Elena Bărbășcu

IX. Planul de învățământ pe semestre.
Domeniul: Inginerie Chimică
Program de studii: Controlul și Securitatea Produselor Alimentare

Se aplică pentru anul IV
 de studiu începând cu anul
 universitar 2028/2029

Anul IV

Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Studii individual (ore)	Numar ore					Forma de verif.
						C	S	L	P	Total/sem.	
Discipline obligatorii											
1	LCS 4 B F 01	Management și Marketing	3	75	47	1	1	0	0	28	V
2	LCS 4 B S 02	Analiza senzorială a produselor alimentare	4	100	58	2	0	1	0	42	E
3	LCS 4 B S 03	Tehnologii și control în industria conservelor vegetale	5	125	55	3	0	2	0	70	E
4	LCS 4 B S 04	Tehnologii și control în industria panificației și produselor făinoase	5	125	55	3	0	2	0	70	E
5	LCS 4 B S 05	Tehnici de evaluare a falsificării produselor alimentare	4	100	58	2	0	1	0	42	V
6	LCS 4 B S 06	Identificarea și analiza riscurilor în lanțul alimentar	5	125	69	2	0	0	2	56	E
Total discipline obligatorii			26	650	342	13	1	6	2	308	4E, 2V
						22					
Discipline optionale											
7	LCS 4 O S 07	Enzimologie aplicată	4	100	44	2	0	2	0	56	V
8	LCS 4 O S 08	Toxicologie alimentară									
Total discipline optionale			4	100	44	2	0	2	0	56	1V
						4					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
9	LCS 4 F S 09	Stiluri alimentare	3	75	33	1	2	0	0	42	V
10	LCS 4 F C 10	Voluntariat 7	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			6	150	48	1	2	0	0	102	1V, 1A/R
						3					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Studiu individual (ore)	Numar ore					Forma de verific.
						C	S	L	P	Total/sem.	
Discipline obligatorii											
11	LCS 4 B F 11	Controlul și automatizarea proceselor	4	100	60	2	0	0	2	40	E
12	LCS 4 B S 12	Metode spectrofotometrice de analiză a alimentelor	4	100	60	2	0	2	0	40	E
13	LCS 4 B S 13	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	4	100	60	2	0	2	0	40	E
14	LCS 4 B S 14	Controlul suplimentelor nutritive	4	100	60	2	0	2	0	40	V
15	LCS 4 B S 15	Valorificarea subproduselor și deșeurilor din industria alimentară	4	100	60	2	0	2	0	40	E
16	LCS 4 B S 16	Elaboarea Proiectul de diplomă	5	125	5	4 săptămâni x 6h/zi x 5 zile/săpt.				120	V
Total discipline obligatorii			25	625	305	10	0	8	2	320	4E, 2V
						20					
Discipline optionale											
17	LCS 4 O S 17	Metode enzimatice și imunologice de analiză	5	125	65	3	0	3	0	60	V
18	LCS 4 O S 18	Trasabilitatea în lanțul alimentar				3	3	0	0		
Total discipline optionale			5	125	65	3	3		0	60	1V
						6					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
19	LCS 4 F S 19	Epidemiologie și sănătate publică	3	75	45	1	0	2	0	30	V
20	LCS 4 F C 20	Voluntariat 84	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			6	150	60	1	0	2	0	90	1V, 1A/R
						3					

Nota: E – examen, V – verificare, A/R - admis/respins

Rector,
 Conf.univ.dr.ing. Ioan Corneliu Sălișteanu
 F 010.2010.E

Decan,
 Conf.univ.dr.ing. Daniela Cristiana Alexandrescu

Director departament,
 Conf.univ.dr.ing. Elena Bărăscu
 Document de uz intern