



UNIVERSITATEA „VALAHIA” DIN TÂRGOVIȘTE

Facultatea: Ingineria Mediului și Știința Alimentelor

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Program de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole

Durata studiilor: 4 ani

Forma de învățământ: IF

Cod : FMA-LPA

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT CICLUL I

I - Misiunea programului de studiu

Misiunea Planului de învățământ reflectă misiunea Programului de studii universitare de licență Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, oferind pregătire academică și practică în conducerea proceselor tehnologice din toate ramurile industriei alimentare, în optimizarea acestora, în domeniul analizelor fizico-chimice, al chimiei alimentelor, al biochimiei și microbiologiei, care asigură posibilitatea de a lucra în domeniul dinamic al producției de alimente, al condiționării materiilor prime, al controlului calității și expertizării produselor alimentare, cu scopul reducerii riscurilor și creșterii siguranței în consum a alimentelor.

II - Obiectivele programului de studiu

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		Iarna	Primavara	Vara
I	14	14	3	3	2	3	2+1*	1	9
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



Decan
Conf. univ. dr. ing. Daniela
Cristiana ALEXANDRESCU

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

V - Nr. de ore pe săptămână

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

VI - Modul de alegere a cursurilor opționale, condiționări.

Opțiunea pentru una din discipline optionale este condiționată de:

- numărul minim de studenți admis pentru constituirea formațiilor de studiu, în conformitate cu prevederile legale și standardele ARACIS 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

Competențele generale permit abordări științifice ale problematicii specializării asigurând înțelegerea, inovarea și crearea de cunoștințe noi. Acestea se referă la:

- culegerea, analiza și interpretarea datelor din punct de vedere cantitativ și calitativ, din diferite surse, formularea de argumente, decizii și demersuri concrete;
- utilizarea tehnologiilor informatice moderne: softuri specializate de procesare a datelor, redactare și prezentare a rezultatelor;
- elaborarea de proiecte, rapoarte și articole științifice folosind un limbaj tehnic și științific adecvat, într-o formă corectă, clară și concisă;
- utilizarea unor moduri diverse de comunicare pentru exprimarea orală și în scris a ideilor, opiniilor și concepțiilor;
- capacitatea de elaborare a unui program personal de auto perfecționare; autonomie, responsabilitate și interacțiune socială;
- conceperea și conducerea proceselor specifice domeniului.

Abilitățile cognitive specifice asigură înțelegerea, analiza, sintetizarea și utilizarea informațiilor, conceptelor, teoriilor și metodelor din domeniu. Acestea se referă la:

- aplicarea conceptelor, teoriilor și metodelor de investigare fundamentale în domeniu pentru elaborarea de proiecte, studii de caz și demersuri profesionale;
- capacitatea de prelucrare, sintetizare și interpretare a unui set de informații, pentru rezolvarea unor probleme de bază și de evaluare a soluțiilor posibile;
- analiza independentă a unor probleme proprii specializării și capacitatea de a comunica și demonstra soluțiile;
- capacitatea de a aborda și evalua probleme complexe și de a comunica și demonstra rezultatele evaluării proprii;
- inițiativa în analiza și rezolvarea problemelor;
- capacitatea de înțelegere, abstractizare și deschidere către progres, care generează capacitatea de adaptare rapidă la situații noi.



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

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

Competențele profesionale dobândite prin parcurgerea Programului de studii *Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole* se referă la:

1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.
2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară.
3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.
4. Planificarea, organizarea și coordonarea activităților de marketing agro-alimentar.
5. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte.
6. Managementul calității pe lanțul agro-alimentar.

Ocupații posibile

1. Inginer în industria alimentară / Cod COR/ ISCO-08: 214514
2. Proiectant inginer produse alimentare / Cod COR/ ISCO-08: 214516
3. Inspector de specialitate inginer industria alimentară / Cod COR/ ISCO-08: 214519



Decan
Conf. univ. dr. ing. Daniela
Cristiana ALEXANDRESCU



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



IX. Planul de învățământ pe semestre.**Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare****Program de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole**Se aplică pentru anul I de
studiu începând cu anul
universitar 2025/2026**Anul I****Semestrul I**

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verific.
						C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii											
1	LPA 1 B F 01	Matematică și statistică	4	100	44	2	2	0	0	56	E
2	LPA 1 B F 02	Chimie	3	75	33	2	0	1	0	42	E
3	LPA 1 B F 03	Geometrie descriptivă și Desen tehnic	5	125	83	2	0	1	0	42	V
4	LPA 1 B F 04	Chimia alimentelor	5	125	55	3	0	2	0	70	E
5	LPA 1 B F 05	Informatică aplicată	5	125	69	2	0	2	0	56	V
6	LPA 1 B F 06	Fizica alimentelor	4	100	58	2	0	1	0	42	E
7	LPA 1 B C 07	Limba străină	2	50	22	0	2	0	0	28	V
8	LPA 1 B C 08	Educație fizică și sport	2	50	22	0	2	0	0	28	V
Total discipline obligatorii			30	750	386	13	6	7	0	364	4E, 4V
						26					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
9	LPA 1 F C 09	Voluntariat 1	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			3	75	15					60	1A/R
						0					
Discipline facultative aferente modulului psihopedagogic											
10	PP1 1 B F 01	Psihologia educației	5	125	69	2	2	0	0	56	E
Total discipline facultative 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)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verific.
						C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii											
11	LPA 1 B F 10	Analiză instrumentală	5	125	69	2	0	2	0	56	E
12	LPA 1 B F 11	Grafică asistată de calculator	4	100	44	2	0	2	0	56	E
13	LPA 1 B F 12	Elemente de inginerie electrică	4	100	44	2	0	2	0	56	V
14	LPA 1 B F 13	Biochimie alimentară	5	125	41	3	0	3	0	84	E
15	LPA 1 B F 14	Elemente de inginerie mecanică	4	100	44	2	2	0	0	56	E
16	LPA 1 B C 15	Limba străină	2	50	22	0	2	0	0	28	V
17	LPA 1 B C 16	Educație fizică și sport	2	50	22	0	2	0	0	28	V
18	LPA 1 B F 17	Practică	4	100	10	3 săpt. x 6 ore/zi x 5 zile/săpt.				90	V
Total discipline obligatorii			30	750	296	11	6	9	0	454	4E, 4V
						26					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
19	LPA 1 F C 18	Voluntariat 2	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			3	75	15	0	0	0	0	60	1 A/R
						0					
Discipline facultative aferente modulului psihopedagogic											
20	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 facultative aferente modulului psihopedagogic			5	125	69	2	2	0	0	56	1E
						4					

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



Rector,

Decan,

Director departament,

Conf. univ. dr. ing. Ioan Corneliu Sălișteanu

Conf. univ. dr. ing. Daniela Cristiana Alexandrescu

Conf. univ. dr. ing. Elena Bărbăncu

Anul II

Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verif.
						C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii											
1	LPA 2 B F 01	Fenomene de transfer	5	125	83	2	1	0	0	42	E
2	LPA 2 B F 02	Principiile nutriției umane	5	125	55	3	0	2	0	70	E
3	LPA 2 B F 03	Microbiologie generală	5	125	41	3	0	3	0	84	E
4	LPA 2 B F 04	Metode spectroscopice de analiză a alimentelor	4	100	72	1	0	1	0	28	V
5	LPA 2 B S 05	Biochimia produselor alimentare	5	125	41	3	0	3	0	84	E
6	LPA 2 B C 06	Limba străină	3	75	47	0	2	0	0	28	V
Total discipline obligatorii			27	675	339	12	3	9	0	336	4E, 2V,
						24					
Discipline optionale											
7	LPA 2 O F 07	Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor	3	75	47	1	0	1	0	28	V
8	LPA 2 O F 08	Metode enzimatice și imunologice de analiză									
Total discipline optionale			3	75	47	1	0	1	0	28	1V
						2					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
9	LPA 2 F F 09	Politici și strategii globale de securitate alimentară	3	75	33	1	2	0	0	42	V
10	LPA 2 F C 10	Educație fizică și sport	2	50	36	0	1	0	0	14	V
11	LPA 2 F C 11	Voluntariat 3	3	75	15	60 ore			60	A/R	
Total discipline facultative aferente programului de studiu			8	200	84	1	3	0	0	116	2V, 1A/R
						4					
Discipline facultative 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 facultative 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)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verif.
						C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii											
13	LPA 2 B F 12	Microbiologia produselor alimentare	5	125	41	3	0	3	0	84	E
14	LPA 2 B F 13	Operații unitare în industria alimentară 1	4	100	44	2	2	0	0	56	E
15	LPA 2 B F 14	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	5	125	55	3	0	2	0	70	E
16	LPA 2 B F 15	Aditivi si ingrediente în industria alimentară	5	125	55	3	0	2	0	70	E
17	LPA 2 B C 16	Limba străină	3	75	47	0	2	0	0	28	V
18	LPA 2 B F 17	Practică	5	125	35	3 săptăm. x 6 ore/zi x 5 zile/săpt.				90	V
Total discipline obligatorii			27	675	277	11	4	7	0	398	4E, 2V
						22					
Discipline optionale											
19	LPA 2 O S 18	Inocuitatea produselor alimentare	3	75	19	2	0	2	0	56	V
20	LPA 2 O S 19	Alimente cu destinație specială									
Total discipline optionale			3	75	19	2	0	2	0	56	1V
						4					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
21	LPA 2 F S 20	Tehnologii generale în industria alimentară	3	75	33	2	0	1	0	42	V
22	LPA 2 F C 21	Educație fizică si sport	2	50	36	0	1	0	0	14	V
23	LPA 2 F C 22	Voluntariat 4	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 facultative aferente modulului psihopedagogic											
24	PP1 2 B F 02	Didactica specialității	5	125	69	2	2	0	0	56	E
Total discipline facultative aferente modulului psihopedagogic			5	125	69	2	2	0	0	56	1E
						4					

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

Anul III

Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verific.
						C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii											
1	LPA 3 B F 01	Operații unitare în industria alimentară 2	5	125	55	3	2	0	0	70	E
2	LPA 3 B F 02	Igiena societăților din industria alimentară	5	125	69	2	0	2	0	56	V
3	LPA 3 B S 03	Tehnologia laptelui si produselor lactate	5	125	55	3	0	2	0	70	E
4	LPA 3 B S 04	Tehnologia conservelor vegetale	5	125	55	3	0	2	0	70	E
5	LPA 3 B S 05	Tehnologia vinului	5	125	69	2	0	2	0	56	E
Total discipline obligatorii			25	625	303	13	2	8	0	322	4E, 1V
							23				
Discipline optionale											
6	LPA 3 O S 06	Tehnologia băuturilor distilate	5	125	83	2	0	1	0	42	V
7	LPA 3 O S 07	Tehnologia produselor apicole									
Total discipline optionale			5	125	83	2	0	1	0	42	1V
							3				
Discipline facultative aferente programului de studiu											
8	LPA 3 F F 08	Psihologia alimentației umane	3	75	33	1	2	0	0	42	V
9	LPA 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, 1 A/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 facultative 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)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verific.
						C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii											
12	LPA 3 B F 10	Utilaje în industria alimentară	3	75	19	2	0	0	2	56	E
13	LPA 3 B S 11	Controlul și asigurarea calității produselor alimentare	5	125	55	3	0	2	0	70	E
14	LPA 3 B S 12	Instalații de frig și climatizare în industria alimentară	3	75	47	1	0	0	1	28	V
15	LPA 3 B S 13	Tehnologia malțului și a berii	4	100	30	3	0	2	0	70	E
16	LPA 3 B S 14	Tehnologia morăritului	4	100	44	2	0	2	0	56	E
17	LPA 3 B F 15	Practică	5	125	40	3săpt. x 6 ore/zi x 5 zile/săpt.				90	V
Total discipline obligatorii			24	600	235	11	0	6	3	370	4E, 2V
						20					
Discipline optionale 1											
18	LPA 3 O F 16	Trasabilitatea produselor alimentare	4	100	44	2	2	0	0	56	V
19	LPA 3 O F 17	Toxicologia produselor alimentare				2	0	2	0	56	
Total discipline optionale 1			4	100	44	2	2	0	0	56	1V
						4					
Discipline optionale 2											
20	LPA 3 O C 18	Contabilitate și analiza economico-financiară	2	50	22	1	1	0	0	28	V
21	LPA 3 O C 19	Etică și integritate academică				1	1	0	0	28	
Total discipline optionale 2			2	50	22	1	1	0	0	28	1V
						2					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
22	LPA 3 F F 20	Legislație și protecția consumatorilor	3	75	33	2	1	0	0	42	V
23	LPA 3 F C 21	Voluntariat 6	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			6	150	48	2	1	0	0	102	1V
						3					
Discipline facultative aferente modulului psihopedagogic											
24	PP1 3 B F 03	Managementul clasei de elevi	3	75	47	1	1	0	0	28	E
25	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	1	4	0	0	70	1E, 1C
						5					

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

Conf. univ. dr. ing. Elena Bărăscu
Decan,
Conf. univ. dr. ing. Daniela Alexandrescu
Director departament,
Conf. univ. dr. ing. Elena Bărăscu

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

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)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verif.
						C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii											
1	LPA 4 B F 01	Designul și proiectarea produselor noi in industria alimentară	5	125	69	2	0	0	2	56	V
2	LPA 4 B S 02	Tehnologia cărnii și produselor din carne	5	125	55	3	0	2	0	70	E
3	LPA 4 B S 03	Tehnologia uleiurilor vegetale si derivatelor	5	125	69	2	0	2	0	56	E
4	LPA 4 B S 04	Tehnologia panificației și produselor făinoase	5	125	55	3	0	2	0	70	E
5	LPA 4 B S 05	Tehnologia zahărului și produselor zaharoase	5	125	69	2	0	2	0	56	E
Total discipline obligatorii			25	625	317	12	0	8	2	308	4E, 1V
						22					
Discipline optionale											
6	LPA 4 O S 06	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	5	125	69	2	0	2	0	56	V
7	LPA 4 O S 07	Tehnologia amidonului									
Total discipline optionale			5	125	69	2	0	2	0	56	1V
						4					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
8	LPA 4 F S 08	Deșeuri alimentare și risipa de alimente	3	75	33	1	0	2	0	42	V
9	LPA 4 F C 09	Voluntariat 7	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			6	150	48	1	0	2	0	102	1V, 1 A/R
						3					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activității studentului (ore)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verif.
						C	S	L	P	Total	
Discipline obligatorii											
10	LPA 4 B F 10	Ambalaje și design în industria alimentară	4	100	70	2	1	0	0	30	E
11	LPA 4 B F 11	Biotehnologii alimentare	5	125	65	3	0	3	0	60	E
12	LPA 4 B F 12	Management în industria alimentară	2	50	30	1	1	0	0	20	V
13	LPA 4 B S 13	Tehnologii speciale în industria alimentară	5	125	75	3	0	2	0	50	E
14	LPA 4 B S 14	Modelarea și automatizarea proceselor tehnologice în industria alimentară	4	100	60	2	0	0	2	40	E
15	LPA 4 B F 15	Elaborarea proiectului de diploma	5	125	5	4 săpt. x 6 ore/zi x 5 zile/săpt.				120	V
Total discipline obligatorii			25	625	305	11	2	5	2	320	4E, 2V
						20					
Discipline optionale											
16	LPA 4 O S 16	Tehnologii de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară	5	125	65	3	0	3	0	60	V
17	LPA 4 O S 17	Reologia alimentelor									
Total discipline optionale			5	125	65	3	0	3	0	60	1V
						6					
Discipline facultative aferente programului de studiu											
18	LPA 4 F S 18	Analiza produselor agroalimentare	3	75	45	1	0	2	0	30	V
19	LPA 4 F C 19	Voluntariat 8	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative aferente programului de studiu			6	150	60	1	0	2	0	90	1V, 1 A/R
						3					

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

Rector

Decan,

Director departament,

Conf. univ. dr. ing. Ioan Corneliu Sălișteanu Conf. univ. dr. ing. Daniela Cristiana Alexandrescu

Conf. univ. dr. ing. Elena Bărbăntu