UNIVERSITATEA „VALAHIA" DIN TÂRGOVIŞTE

Facultatea: Ingineria Mediului şi Ştiinţa Alimentelor
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Program de studii: Controlul si Expertiza Alimentelor
Durata studiilor: 2 ani
Forma de învăţământ: IF
Cod : FMA-MPA

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

PLAN DE ÎNVĂŢĂMÂNT
CICLUL II

I - Misiunea programului de studiu

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

II - Obiectivele programului de studiu

Programul de studii universitare de masterat *Controlul şi expertiza alimentelor* susţine pregătirea specialiştilor care îşi vor desfăşura activitatea în diferite ramuri ale industriei alimentare, respectiv în cadrul organismelor de control al calităţii şi siguranţei alimentelor, cu legislaţia aferentă, tehnici moderne de analiză şi control şi managementul calităţii, scopul final fiind sănătatea şi bunăstarea consumatorilor.

III - Cerinţe pentru absolvirea ciclului

- Credite pentru discipline obligatorii şi opţionale: 120
- Credite pentru susţinerea si promovarea examenului de disertatie: 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		Iarnă	Primăvară	Vară
I	14	14	3	3	2	-	2+1**	1	12
II	14	10 + 4*	3	3	2	-	2+1**	1	-

* - 4 săptămâni elaborarea lucrării de disertaţie

**- o săptămână vacanţă intersemestrială

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

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
I	14	14
II	14	14

VI - Modul de alegere a cursurilor opţionale, condiţionări.

Opţiunea pentru una din discipline optionale este condiţionată de:

- numărul minim de studenţi admis pentru constituirea formaţiilor de studiu, în conformitate cu prevederile legale şi standardele ARACIS în vigoare;

- 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 şi ocupaţii

Competenţe

Competenţele profesionale dobândite prin parcurgerea Programului de studii *Controlul si Expertiza Alimentelor* se referă la:

• Aplicarea principiilor Ştiinţei alimentelor în controlul şi expertiza produselor alimentare
• Analizarea şi implementarea soluţiilor tehnice novative, flexibile, in condiţii de procesare igienică şi minimală pentru asigurarea calităţii optime a alimentelor
• Aplicarea unor metodologii cu acurateţe înaltă, fezabile, rapide, pentru detectarea reziduurilor şi contaminanţilor din produsele alimentare
• Identificarea şi implementarea unor sisteme integrate de trasabilitate pe lanţul alimentar pe baza conceptului "de la consumator la producător" pentru a conferi siguranţă produsului alimentar şi a garanta originea acestuia
• Planificarea, organizarea şi coordonarea activităţilor de management şi marketing pe lanţul agro-alimentar
• Implementarea reglementărilor legislative în domeniul industriei alimentare în vederea satisfacerii cererii consumatorului pentru alimente sigure, de înaltă calitate

Ocupaţii posibile

1. Expert inginer industria alimentară/ Cod COR/ ISCO-08: 214518
2. Asistent de cercetare în controlul calităţii produselor alimentare/ Cod COR/ ISCO-08: 214535
3. Inginer de cercetare în controlul calităţii produselor alimentare/ Cod COR/ ISCO-08: 214534

Rector,
Conf.univ.dr.ing. Ioan Cornelin SĂLIŞTEANU

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: Controlul si Expertiza Alimentelor

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 verif.
						C	S	L	P	Total/ sem.	
Discipline obligatorii											
1	MPA 1 B S 01	Securitate alimentară si siguranța alimentelor	5	125	83	2	1	0	0	42	E
2	MPA 1 B F 02	Metode și tehnici de control și analiză a alimentelor	5	125	83	1	0	2	0	42	E
3	MPA 1 B F 03	Autentificarea și expertizarea produselor alimentare	5	125	97	1	0	1	0	28	E
4	MPA 1 B F 04	Etică și integritate academică	5	125	97	1	1	0	0	28	E
5	MPA 1 B F 05	Cercetare ştiinţifică	5	125	111	0	0	1	0	14	V
Total discipline obligatorii			**25**	**625**	**471**	**5**	**2**	**4**	**0**	**154**	**4E, 1V**
						11					
Discipline optionale											
6	MPA 1 O S 06	Utilizarea sistemelor de inteligență artificială în trasabilitatea alimentelor	5	125	83	1	0	0	2	42	V
7	MPA 1 O F 07	Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare									
Total discipline optionale			**5**	**125**	**83**	**1**	**0**	**0**	**2**	**42**	**1V**
						3					
Discipline facultative											
8	MPA 1 F C 08	Voluntariat 1	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative			**3**	**75**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**1A/R**
						0					

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/ sem.	
Discipline obligatorii											
9	MPA 1 B S 09	Managementul calității in industria alimentară	5	125	97	1	1	0	0	28	E
10	MPA 1 B S 10	Controlul de calitate pe fluxul tehnologic în industria alimentară	5	125	83	2	1	0	0	42	E
11	MPA 1 B F 11	Controlul sanitar-veterinar al alimentelor	5	125	83	2	0	1	0	42	E
12	MPA 1 B F 12	Alimente modificate genetic	5	125	97	1	1	0	0	28	E
13	MPA 1 B F 13	Cercetare ştiinţifică	5	125	111	0	0	1	0	14	V
Total discipline obligatorii			**25**	**625**	**471**	**6**	**3**	**2**	**0**	**154**	**4E, 1V**
						11					
Discipline optionale											
14	MPA 1 O S 14	Proiectarea și implementarea sistemului HACCP în industria alimentară	5	125	83	1	0	0	2	42	V
15	MPA 1 O F 15	Merceologia mărfurilor alimentare									
Total discipline optionale			**5**	**125**	**83**	**1**	**0**	**0**	**2**	**42**	**1V**
						3					
Discipline facultative											
16	MPA 1 F C 16	Voluntariat 2	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative			**3**	**75**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**1A/R**
						0					

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

Rector,
Conf.univ.dr.ing. Ioan Corneliu [illegible]

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

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

Document de uz intern

IX. Planul de învăţământ pe semestre.
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Program de studii: Controlul si Expertiza Alimentelor

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

Anul II

Semestrul I

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verif.
						C	S	L	P	Total/ sem.	
Discipline obligatorii											
1	MPA 2 B S 01	Sisteme de certificare în industria alimentară	5	125	83	1	2	0	0	42	E
2	MPA 2 B F 02	Enzimologie alimentară	5	125	83	1	0	2	0	42	E
3	MPA 2 B F 03	Legislaţie naţională şi internaţională şi protecţia consumatorului	5	125	97	1	1	0	0	28	E
4	MPA 2 B F 04	Metodologia cercetării ştiinţifice	5	125	83	2	1	0	0	42	V
5	MPA 2 B F 05	Cercetare ştiinţifică	5	125	111	0	0	1	0	14	V
Total discipline obligatorii			**25**	**625**	**457**	**5**	**4**	**3**	**0**	**168**	**3E, 2V**
						12					
Discipline optionale											
6	MPA 2 O F 06	Analiza statistică şi proiectarea experimentelor în industria alimentară	5	125	97	1	0	1	0	28	E
7	MPA 2 O F 07	Alimente funcţionale şi alimente organice									
Total discipline optionale			**5**	**125**	**97**	**1**	**0**	**1**	**0**	**28**	**1E**
						2					
Discipline facultative											
8	MPA 2 F C 08	Voluntariat 3	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative			**3**	**75**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**1A/R**
						0					

Semestrul II

Nr. crt.	COD	Disciplina	Nr. credite	Estimarea activităţii studentului (ore)	Pregătire individuală (ore)	Numar ore					Forma de verif.
						C	S	L	P	Total/ sem.	
Discipline obligatorii											
9	MPA 2 B S 09	Modul de cercetare ştiinţifică şi practică	20	500	360	10 săptămâni x 14 ore/săptămână				140	E
10	MPA 2 B S 10	Elaborarea lucrării de disertaţie	10	250	194	4 săptămâni x 14 ore/săptămână				56	V
Total discipline obligatorii			**30**	**750**	**554**	**0**	**0**	**0**	**0**	**196**	**1E, 1V**
						0					
Discipline facultative											
11	MPA 2 F C 11	Voluntariat 4	3	75	15	60 ore				60	A/R
Total discipline facultative			**3**	**75**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**1A/R**
						0					

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

Rector,
Conf.univ.dr.ing. Ioan Cornelius SĂLIŞTEAN

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

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

Document de uz intern