



UNIUNEA
EUROPEANA



GUVERNUL ROMANIEI
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI SI
PROTECTIEI SOCIALE AMPOSDRU



Fondul Social European
POSDRU
2007-2013



Instrumente Structurale
2007-2013



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
CERCETĂRII
TINERETULUI
ȘI SPORTULUI
OIPOSDRU



USAMV
CLUJ-NAPOCA

PROGRAME DE STUDII MASTER MODEL SELECTATE (PSM 1-8) IN URMA ANALIZEI SWOT SI A ARMONIZARII CU CERINTELE UE

LISTA PROGRAMELOR SELECTATE

Denumirea	Cod	Facultatea care il implementeaza	Universitatea care il propune
Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare	PSM1	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca
Tehnologii avansate de procesare a materiilor prime agricole - TAP	PSM2	Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	USAMVBT Timisoara
Expertiză pe filiera produselor alimentare	PSM3	Ingineria produselor alimentare / Fac. Agricultură	USAMV Iasi
Siguranța și biosecuritatea produselor agroalimentare	PSM4	Ingineria produselor alimentare / Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	USAMVBT Timisoara
Managementul calității alimentelor (Engleza- zi si ID)	PSM5	IPA/Facultatea de Agricultură	USAMV Cluj-Napoca
Managementul calității produselor agroalimentare	PSM6	Zootehnie/ Fac. Zootehnie	USAMV Iasi
Alimente funcționale	PSM7	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca
Controlul produselor alimentare si Protectia Consumatorului	PSM8	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca

Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare	PSM1	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca
--	-------------	--	--------------------------

FACULTATEA DE AGRICULTURA
Valabil din anul universitar 2010 / 2011 începând cu anul I
Domeniul*:Inginerria produselor alimenatare
Programul de studiu / specializare: Sisteme de procesare si controlul calitatii produselor agroalimenatre
Forma de învățământ: ZI
Durata programului de studiu 4 semestre

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Semestrul 1

Cod	Discipline	Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
01140101	Principiile procesarii produselor agro-alimentare 1	DS	2			2	56	E	5
01140104	Alimente functionale si nutraceutice	DS	1			1	28	E	5
01140106	Tehnici avansate de analiza a alimentelor	DA	1			1	28	V	5
01140108	Reglementari legislative agro-alimentare	DA	1			1	28	E	5
01140109	Plante condimentare si aromatizanti naturali 1		1			1	28	E	5
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
0114010211	Marketing agroalimentar	DA	1		1		28	V	5
0114010212	Protectia consumatorului	DS	1			1	28	V	5
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
0114010313	Formare psihopedagogica suplimentara1	DC	3		4		98	V	
	<i>Total</i>		11		5	7	294		30

Semestrul 2

Cod	Discipline	Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
0114010102	Principiile procesarii produselor agro-alimentare 2	DS	2			2	56	E	6
0114010103	Trasabilitatea alimentelor in lantul agro-alimentar	DS	1			1	28	E	5
0114010105	Evaluarea senzoriala a produselor agro-alimentare	DS	1			1	28	V	7
0114010107	Autentificarea produselor agro-	DA	1			1	28	V	7

	alimentare								
0114010110	Plante condimentare si aromatizanti naturali 2	DS	1			1	28	E	5
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
0114010314	Formare psihopedagogica suplimentara 2	DC	4		3		98	V	
	<i>Total</i>		10		3	6	266		30

Semestrul 3

Cod	Discipline	Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
0114020101	Nutritie si sanatate	DS	2			1	42	E	10
0114020102	Ecoalimente	DS	2			1	42	E	10
0114020104	Certificarea produselor agro-alimentare	DS	2			1	42	V	10
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
0114020305	Formare psihopedagogica suplimentara 3	DC	2		2		56	V	
	<i>Total</i>		8		2	3	126		30

Semestrul 4

Cod	Discipline	Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
0114020103	Practica asistata pentru lucrarea de disertatie	DA				5	70	V	30
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
	<i>Total</i>					5	70		30

Tabel recapitulativ privind clasificarea disciplinelor

Semestrul	Discipline de aprofundare	Discipline de sinteza	Discipline de pregătire complementară	Total discipline
1	2	4	1	7
2	1	4	1	6
3	-	3	1	4
4	1	-	-	1
Total	5	11	3	18

Cerințe de admitere la PROGRAMUL MASTER:

Diplomă de licență în domenii conexe (Științele naturii, Științe inginerești, științe economice)-DA
 Cunoștințe avansate de Limba Română și Matematică (Diplomă bacalaureat)-DA
 Cunoașterea unei limbi străine de circulație europeană (minim 3 ani în Liceu)-DA

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120 – master; DA

114 credite pentru disciplinele obligatorii

5 credite pentru disciplinele opționale

30 credite la practică [din 1 și 2]

- credite alocate examenului de disertație - NU

Pentru ocuparea unui post didactic (învățământul gimnazial, liceal sau superior) absolventul trebuie să posede *Certificatul de absolvire* eliberat de către Departamentul pentru pregătirea și perfecționarea personalului didactic. Pentru obținerea certificatului, absolventul trebuie să dobândească creditele aferente disciplinelor de la Modulul Psiho-Pedagogic.

II. CALENDARUL DESFĂȘURĂRII STUDIILOR (număr de săptămâni)

Semestrul	Activități didactice	Sesiuni de examene (inclusiv dizertație)	Sesiuni de restante (inclusiv dizertație)	Practică **	Vacanță		
					Iarnă	Primăvară	Vară
1	14	6	2	-	2		
2	14	6	2	-		1	12
3	14	6	2	-	2		
4	14	6	2	14		1	12
Total	56	24	8	14	4	2	24

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități de profil, pe baza unor convenții de practică.

III. NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ LA DISCIPLINELE OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE

Discipline	Obligatorii		Opționale		Total
	Nr	% din Total	Nr	% din total	
Sem 1	12	85,7%	2	14,3%	14
Sem 2	12	100%			12
Sem 3	9	100%			9
Sem 4	5	100%			5
Total	38	95%	2	5%	40

IV. PONDEREA DISCIPLINELOR DIN CATEGORIILE OBLIGATORII + OPȚIONALE, de aprofundare (DA), complementare (DC), de sinteza (DS) și a orelor de curs în raport cu seminariile/lucrările practice:

Discipline de aprofundare (DA): 5 ; 27,77 % față de număr total discipline

Discipline de pregătire complementară (DC): 0 ; 0 % față de număr total discipline

Discipline de sinteză (DS): 11; 61,11 % față de număr total discipline

Raportul între nr ore de curs și de lucrări practice 266 ore curs / 224 ore lucrări practice = 1,19

Pondere practică 12,5 % (nr. Ore 70)

V. EXAMENUL DE DISERTAȚIE

Comunicarea temei lucrării: semestrul II;

Elaborarea lucrării de disertație: 14 x 5 ore = 70 ore, semestrul IV

Susținerea lucrării de disertație: - ore – nu este prevăzut

VI. COMPETENȚE DOBÂNDATE DE ABSOLVENȚI:

Managementul integrat al producției alimentare și al afacerilor din domeniul agro-alimentar;

Cercetarea științifică și învățământ în domeniul științelor agro-alimentare

Realizarea de expertize de specialitate și acordarea de consultanță în domeniul alimentar

Elaborarea, implementarea și gestionarea de proiecte în domeniul industriei alimentare

Asigurarea de inputuri și servicii integrate pentru industria alimentară

Tehnologii avansate de procesare a materiilor prime agricole - TAP	PSM2	Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	USAMVBT Timisoara
---	-------------	---	--------------------------

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ A BANATULUI DIN TIMIȘOARA

FACULTATEA: TEHNOLOGIA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

Domeniul*: Ingineria produselor alimentare

Programul de studiu / specializare: *Tehnologii avansate de procesare a materiilor prime agricole*

Forma de învățământ: ZI

Durata programului de studiu: 4 semestre

Valabil din anul universitar 2011/2012

începând cu anul I

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Semestrul 1

Cod	Discipline	Tip**					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
TAP.01.A.1.2	Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine vegetală	DA	2	-	-	2	4	E	8
TAP.02.A.1.2	Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine animală	DA	2	-	-	2	4	E	8
TAP.03.A.1.0	Biochimia compușilor procesați	DA	1	-	-	1	2	E	4
TAP.04.A.1.0	Chimie fizică avansată	DA	1	-	-	1	2	E	4
TAP.09.S.1.2	Practică	DS					2 săpt x 30ore/săpt = 60/sem estru	C	2
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
	<i>Discipline Opționale 1</i>								
TAP.07.A.1.0	Reologie specială	DA	1	-	-	1	2	E	4
	<i>discipline Opționale 2</i>								
TAP.09.A.1.0	Analiza riscului de contaminare (pe fluxul tehnologic)	DA	1	-	-	1	2	E	4
	Total	5DA+1D	7	-	-	7	14	5E+1C	

		S							30
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
TAP.11.C.1.0	Didactica domeniului si dezvoltarii in didactica specialitatii	DC	2	-	1	-	3	E	5
TAP.12.C.1.0	Consiliere si orientare	DC	1	-	2	-	3	E	5
	Total	2DC	3	-	3	-	6	2E	10

Semestrul 2

Cod	Discipline **	Tip					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
TAP.01.A.1.2	Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine vegetală	DA	2	-	-	2	4	E	8
TAP.02.A.1.2	Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine animală	DA	2	-	-	2	4	E	8
TAP.05.A.0.2	Tehnici avansate de analiză fizico-chimică	DA	2	-	-	2	4	E	8
TAP.09.S.1.2	Practică	DS					60	C	2
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
	<i>discipline Opționale 1</i>								
TAP.08.A.0.2	Fermentația materiilor agricole	DS	1	-	-	1	2	E	4
	<i>discipline Opționale 2</i>								
TAP.10.S.0.2	Management aplicat în industria alimentară	DS	1	-	-	1	2	E	4
	Total	3DA+2DS	7	-	-	7	14	4E+1C	30
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
TAP.13.C.0.2	Psihopedagogia adolescentilor, tinerilor si adultilor	DC	2	-	1	-	3	E	5
	Total	1DC	2	-	1	-	3	E	5

Semestrul 3

Cod	Discipline **	Tip					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
TAP.01.A.3.0	Microbiologie alimentară specială	DA	2	-	-	2	4	E	10
TAP.02.S.3.0	Proiectarea cercetării privind conceperea și promovarea unui produs alimentar din lapte	DS	1	-	-	1	2	C	5
TAP.03.S.3.0	Proiectarea cercetării privind conceperea și promovarea unui produs alimentar de panificație	DS	2	-	-	1	3	E	5
TAP.04.S.3.0	Proiectarea cercetării privind conceperea și promovarea unui produs alimentar din carne	DS	1	-	-	1	2	C	5
TAP.05.S.3.0	Proiectarea cercetării privind conceperea și promovarea unui produs alimentar de fermentație	DS	2	-	-	1	3	E	5
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
	Total	1DA+4DS	8	-	-	6	14	3E+2C	30
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
TAP.07.C.3.0	Proiectarea și managementul programelor educationale	DC	2	-	1	-	3	E	5
TAP.08.C.3.0	Sociologia educației	DC	1	-	2	-	3	E	5
TAP.09.C.3.0	Practica pedagogică	DC	-	-	3	-	3	C	5
	Total	3DC	3	-	6	-	9	2E+C	15

Semestrul 4

Cod	Discipline **	Tip					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
TAP.06.S.0.4	Lucrare de disertație: cercetare, practică, elaborare (program	DS	-	-	-	14	14	E	30

	individualizat)								
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
	<i>Total</i>	1DS	-	-	-	14	14	E	30

Tabel recapitulativ privind clasificarea disciplinelor (obligatorii + optionale)

Semestrul	Discipline de aprofundare	Discipline de sinteza	Discipline de pregătire complementară	Total discipline
1	5	1	-	6
2	3	2	-	5
3	1	4	-	5
4	-	1	-	1
Total	9	8	-	17

Tabel recapitulativ privind clasificarea disciplinelor (obligatorii + optionale+facultative)

Semestrul	Discipline de aprofundare	Discipline de sinteza	Discipline de pregătire complementară	Total discipline
1	5	1	2	8
2	3	2	1	6
3	1	4	3	8
4	-	1	-	1
Total	9	8	6	23

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Se va trece clasificarea disciplinelor (ex: discipline de pregătire complementară DC aprofundare DA, discipline de sinteză, DS etc)

Practica va fi trecută la Disciplinele Obligatorii !!!

Cerințe de admitere la PROGRAMUL MASTER:

Diplomă de licență în domenii conexe (Științele naturii, Științe inginerești, științe economice)

Cunoștințe avansate de Limba Română și Matematică (Diplomă bacalaureat)

Cunoașterea unei limbi străine de circulație europeană (minim 3 ani în Liceu)

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120.

112 credite pentru disciplinele obligatorii;

8 credite pentru disciplinele opționale;

4 credite la practică [din 1 și 2];

10 credite alocate examenului de disertație

Pentru ocuparea unui post didactic (învățământul gimnazial, liceal sau superior) absolventul trebuie să posede *Certificatul de absolvire* eliberat de către Departamentul pentru pregătirea și perfecționarea personalului didactic. Pentru obținerea certificatului, absolventul trebuie să dobândească creditele aferente disciplinelor de la Modulul Psiho-Pedagogic.

II. CALENDARUL DESFĂȘURĂRII STUDIILOR (număr de săptămâni)

Semestrul	Activități didactice	Sesiuni de examene (inclusiv dizertație)	Sesiuni de restante (inclusiv dizertație)	Practică **	Vacanță		
					Iarnă	Primăvară	Vară
1	14	2	1	2	3		
2	14	2	1	2	-	1	11
3	14	2	1	-	3		
4	14	1 zi disertație	1		-	1	
Total	56	6	4	4	6	2	11

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități de profil, pe baza unor convenții de practică.

III. NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ LA DISCIPLINELE OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE

Discipline	Obligatorii		Opționale		Total
	Nr	% din total	Nr	% din total	
Sem 1	12	85,71	2	14,29	14
Sem 2	12	85,71	2	14,29	14
Sem 3	14	100	-	-	14
Sem 4	14	100	-	-	14
Total	52	-	4	-	56

IV. PONDEREA DISCIPLINELOR DIN CATEGORIILE OBLIGATORII + OPȚIONALE, de aprofundare (DA), complementare (DC), de sinteza (DS) și a orelor de curs în raport cu seminariile/lucrările practice:

Discipline de aprofundare (DA): 9; 52,94%, față de număr total discipline (17);

Discipline de pregătire complementară (DC): -; - față de număr total discipline (17);

Discipline de sinteză (DS): 8; 47,06%, față de număr total discipline (17);

Raportul între nr ore de curs și de lucrări practice: $22/34=0,65$;

Ponderea practicii (120 ore: 60 ore în semestrul 1 și 60 ore în semestrul 2).

V. EXAMENUL DE DISERTAȚIE

Comunicarea temei lucrării: semestrul 3;

Elaborarea lucrării de disertație: 14x 14ore = 196 ore, semestrul 4;

Susținerea lucrării de disertație: 10 min./candidat, iunie sau iulie a anului II, după cel puțin 14 zile de la terminarea semestrului IV. Susținerea disertației va fi cuantificată separat cu 10 credite.

VI. COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI:

Conceperea, dezvoltarea și optimizarea de noi tehnologii de procesare a materiilor prime agricole;

Cunoașterea metodelor instrumentale moderne de analiză fizico-chimică a produselor alimentare.

Implementarea sistemelor de asigurare a calității totale în producția agroalimentară;

Cunoașterea riscurilor de natură fizico-chimică și biochimică întâlnite de-a lungul filierei alimentare;

Cunoașterea principalelor transformări biochimice a produselor alimentare pe parcursul procesării.

Expertiză pe filiera produselor alimentare	PSM3	Ingineria produselor alimentare / Fac. Agricultură	USAMV Iasi
---	-------------	---	-------------------

USAMV IAȘI

FACULTATEA DE AGRICULTURĂ IAȘI

Domeniul*: Ingineria produselor alimentare

Programul de studiu / specializare: EXPERTIZA PE FILIERA PRODUSELOR ALIMENTARE

Forma de învățământ: ZI

Durata programului de studiu: 2 ani, 4 semestre

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Semestrul 1

Cod	Discipline	Tip**					Total ore conv	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
M/EPADA1.01	Principiile procesarii produselor agroalimentare	DA	2	-	-	2	84	E	8
M/EPADS1.02	Trasabilitatea produselor agroalimentare	DS	2	2	-		84	E/P	8
M/EPADA1.03	Proprietatile si caracteristicile produselor alimentare	DA	1		-	1	42	E	6
M/EPADS1.04	Tehnici, aparate si instrumente de expertiza a calitatii produselor agricole si alimentare	DS	2	2	-	-	84	E/P	8
	<i>Total</i>		7	4		3	294	4E/2P	30

Semestrul 2

Cod	Discipline	Tip**					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
M/EPADA2.05	Calitatea si siguranta alimentelor	DA	2	-	-	2	84	E	9
M/EPADA2.06	Expertiza materiilor prime alimentare	DA	2	2	-	1	98	E/P	9
M/EPADA2.07	Legislatie in industria alimentara	DA	2	1	1	-	84	E/P	9
M/EPADA2.08	Practica	DA	-	-	-	1	14	C	3
	<i>Total</i>		6	3	1	4	280	3E/2P/1C	30

Semestrul 3

Cod	Discipline	Tip**					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
M/EPADA3.09	Expertiza produselor derivate din materii vegetale	DA	2	2	-	-	84	E/P	8
M/EPADS3.10	Strategii si politici agroalimentare europene	DS	2	2	-	-	84	E/P	8
M/EPADA3.11	Expertiza produselor derivate din materii prime animale	DA	2	1	-	1	84	E/P	8
M/EPADA3.12	Protectia consumatorului	DA	1	-	1	-	42	E	6
	<i>Total</i>		7	5	1	1	294	4E/3P	30

Semestrul 4

M/EPAPr4.13	Practică de specialitate și activități de cercetare științifică*	-	-	-	-	-	420	C	30
TOTAL 4		-	-	-	-	-	420	1C	30
TOTAL ANUL II		14					714	4E/1C	60
TOTAL MASTER		28		34			1302	11E/2C/	120

Tabel recapitulativ privind clasificarea disciplinelor

Semestrul	Discipline de aprofundare	Discipline de sinteza	Discipline de pregătire complementară	Total Discipline
1	84	112	0	196
2	210	0	0	210
3	140	56	0	196
4	0	0	420	420
Total	434	168	420	1022

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Se va trece clasificarea disciplinelor (ex: discipline de pregătire complementară DC aprofundare DA, discipline de sinteză, DS etc) Practica va fi trecuta la Disciplinele Obligatorii !!!

Cerințe de admitere la PROGRAMUL MASTER:

Diplomă de licență în domenii conexe (Științele naturii, Științe inginerești, științe economice)

Cunoștințe avansate de Limba Română și Matematică (Diplomă bacalaureat)

Cunoașterea unei limbi străine de circulație europeană (minim 3 ani în Liceu)

I. CERINȚE PENTRU OBȚINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120; 90 – master;

120 credite pentru disciplinele obligatorii

0 credite pentru disciplinele opționale

30 credite la practică [din 1 și 2]

10 credite alocate examenului de disertație.

Pentru ocuparea unui post didactic (învățământul gimnazial, liceal sau superior) absolventul trebuie să posede *Certificatul de absolvire* eliberat de către Departamentul pentru pregătirea și perfecționarea personalului didactic. Pentru obținerea certificatului, absolventul trebuie să dobândească creditele aferente disciplinelor de la Modulul Psiho-Pedagogic.

II. CALENDARUL DESFĂȘURĂRII STUDIILOR (număr de săptămâni)

Semestrul	Activități didactice	Sesiuni de examene (inclusiv dizertatie)	Sesiuni de restante (inclusiv dizertatie)	Practici **	Vacanță		
					Iarnă	Primăvară	Vară
1	14						
2	13			1			
3	14						
4	0			14			
Total	41			15			

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități de profil, pe baza unor convenții de practică.

I Cunoașterea și înțelegerea cerințelor de siguranță și securitate a alimentelor și ale principiilor HACCP, așa cum sunt transpuse în legislația comunitară;

Cunoașterea metodelor instrumentale moderne de analiză pentru determinarea calității produselor alimentare;

Cunoașterea regulamentelor UE cu privire la falsificarea produselor alimentare;

Cunoașterea modului de abordare a procesului de implementare a unui Sistem de Management al siguranței produselor alimentare.

III. NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ LA DISCIPLINELE OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE

Discipline	Obligatorii		Opționale		Total
	Nr	% din Total	Nr	% din total	
Sem 1	14	19,2	0	-	14
Sem 2	15	20,5	0	-	15
Sem 3	14	19,2	0	-	14
Sem 4	30	41,1	0	-	30
Total	73	100,0	0	-	73

IV. PONDEREA DISCIPLINELOR DIN CATEGORIILE OBLIGATORII + OPȚIONALE, de aprofundare (DA), complementare (DC), de sinteza (DS) și a orelor de curs în raport cu seminariile/lucrările practice:

Discipline de aprofundare (DA): 69,2 % față de număr total discipline

Discipline de pregătire complementară (DC): 7,7 % față de număr total discipline

Discipline de sinteză (DS): 23,1 % față de număr total discipline

Raportul între nr ore de curs și de lucrări practice 0,87

Ponderea practicii (nr. Ore): 41,0%

V. EXAMENUL DE DISERTATIE

Comunicarea temei lucrării: semestrul _____;

Elaborarea lucrării de disertație: __x__ ore = ____ ore, semestrul ____
Susținerea lucrării de disertație: _____

VI. COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI:

Cunoașterea și înțelegerea cerințelor de siguranță și securitate a alimentelor și ale principiilor HACCP, așa cum sunt transpuse în legislația comunitară;

Cunoașterea metodelor instrumentale moderne de analiză pentru determinarea calității produselor alimentare;

Cunoașterea regulamentelor UE cu privire la falsificarea produselor alimentare;

Cunoașterea modului de abordare a procesului de implementare a unui Sistem de Management al siguranței produselor alimentare.

Siguranța și biosecuritatea produselor agroalimentare	PSM4	Ingineria produselor alimentare / Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	USAMVBT Timisoara
--	-------------	---	--------------------------

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ A BANATULUI DIN TIMIȘOARA

FACULTATEA: TEHNOLOGIA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

Domeniul*: Ingineria produselor alimentare

Programul de studiu/specializare: *Siguranța și biosecuritatea produselor agroalimentare*

Forma de învățământ: ZI

Durata programului de studiu: 4 semestre

Valabil din anul universitar 2010/2011

începând cu anul I

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Semestrul 1

Cod	Discipline	Tip**					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
SBPA.01.A.1.0	Siguranță alimentară: Identificarea punctelor critice de control în tehnologiile de procesare a alimentelor	DA	2	-	-	2	4	E	8
SBPA.02.A.1.0	Microbiologia alimentelor: Microorganisme patogene în alimente	DA	2	-	-	2	4	E	8
SBPA.05.S.1.2	Practică	DS					60	C	2
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE 1</i>								
SBPA.06.A.1.0	Igiena alimentelor: Sisteme avansate de igienizare în industria agroalimentară	DA	2	-	-	1	3	E	6
SBPA.07.S.1.0	Științe avansate ale alimentului: Sisteme ale calității totale în producția agroalimentară	DS	2	-	-	1	3	E	6
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE 2</i>								
SBPA.10.A.1.0	Biosecuritate: Biosecuritatea	DA	2	-	-	1	3	E	6

	alimentară și evaluarea riscurilor								
SBPA.11.S.1.0	Chimia alimentului: Biologie moleculară în biosecuritatea alimentelor	DS	2	-	-	1	3	E	6
	Total	3DA+2 DS	8	-	-	6	14	4E+1C	30
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
SBPA.14.C.1.0	Didactica domeniului si dezvoltarii in didactica specialitatii	DC	2	-	1	-	3	E	5
SBPA.15.C.1.0	Consiliere si orientare	DC	1	-	2	-	3	E	5
	Total	2DC	3	-	3	-	6	2E	10

Semestrul 2

Cod	Discipline **	Tip					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
SBPA.03.A.0.2	Chimia alimentului: Autenticitatea alimentelor	DA	2	-	-	2	4	E	8
SBPA.04.A.0.2	Toxicologia alimentelor: Detectarea și eliminarea riscurilor toxicologice în procesarea alimentelor	DA	2	-	-	2	4	E	8
SBPA.05.S.1.2	Practică	DS					60	C	2
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE 1</i>								
SBPA.08.S.0.2	Știința alimentului: Analize moderne în siguranța agroalimentară	DS	2	-	-	1	3	E	6
SBPA.09.S.0.2	Siguranța alimentară: Siguranța alimentară a consumatorului	DS	2	-	-	1	3	E	6
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE 2</i>								
SBPA.12.S.0.2	Microbiologia alimentelor: Metode rapide în microbiologia alimentelor	DS	2	-	-	1	3	E	6
SBPA.13.S.0.2	Siguranța alimentară: Analize de biorisc în alimente	DS	2	-	-	1	3	E	6
	Total	2DA+3D S	8	-	-	6	14	4E+1C	30

SBPA.05.S.O. 4	Lucrare de disertație: cercetare, practică, elaborare (program individualizat)	DS	-	-	-	14	14	E	30
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
	Total	1DS	-	-	-	14	14	E	30

Tabel recapitulativ privind clasificarea disciplinelor (obligatorii + optionale)

Semestrul	Discipline de aprofundare	Discipline de sinteza	Discipline de pregătire complementară	Total discipline
1	3	2	-	5
2	2	3	-	5
3	1	3	-	4
4	-	1	-	1
Total	6	9	-	15

Tabel recapitulativ privind clasificarea disciplinelor (obligatorii + optionale+facultative)

Semestrul	Discipline de aprofundare	Discipline de sinteza	Discipline de pregătire complementară	Total discipline
1	3	2	2	7
2	2	3	1	6
3	1	3	3	7
4	-	1	-	1
Total	6	9	6	21

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Se va trece clasificarea disciplinelor (ex: discipline de pregătire complementară DC aprofundare DA, discipline de sinteză, DS etc)

Practica va fi trecută la Disciplinele Obligatorii !!!

Cerințe de admitere la PROGRAMUL MASTER:

Diplomă de licență în domenii conexe (Științele naturii, Științe inginerești, științe economice)

Cunoștințe avansate de Limba Română și Matematică (Diplomă bacalaureat)

Cunoașterea unei limbi străine de circulație europeană (minim 3 ani în Liceu)

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120.

96 credite pentru disciplinele obligatorii;

24 credite pentru disciplinele opționale;

4 credite la practică [din 1 și 2];

10 credite alocate examenului de disertație

Pentru ocuparea unui post didactic (învățământul gimnazial, liceal sau superior) absolventul trebuie să posede *Certificatul de absolvire* eliberat de către Departamentul pentru pregătirea și perfecționarea

personalului didactic. Pentru obținerea certificatului, absolventul trebuie să dobândească creditele aferente disciplinelor de la Modulul Psiho-Pedagogic.

II. CALENDARUL DESFĂȘURĂRII STUDIILOR (număr de săptămâni)

Semestrul	Activități didactice	Sesiuni de examene (inclusiv dizertatie)	Sesiuni de restante (inclusiv dizertatie)	Practică **	Vacanță		
					Iarnă	Primăvară	Vară
1	14	2	1	2	3		
2	14	2	1	2	-	1	11
3	14	2	1	-	3		
4	14	1 zi ex. disertație	1		-	1	
Total	56	6	4	4	6	2	11

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități de profil, pe baza unor convenții de practică.

III. NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ LA DISCIPLINELE OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE

Discipline	Obligatorii		Opționale		Total Nr
	Nr	% din total	Nr	% din total	
Sem 1	8	57,14	6	42,86	14
Sem 2	8	57,14	6	42,86	14
Sem 3	14	100	-	-	14
Sem 4	14	100	-	-	14
Total	44	-	12	-	56

IV. PONDEREA DISCIPLINELOR DIN CATEGORIILE OBLIGATORII + OPȚIONALE, de aprofundare (DA), complementare (DC), de sinteza (DS) și a orelor de curs în raport cu seminariile/lucrările practice:

Discipline de aprofundare (DA): 6; 40% față de număr total discipline (15);

Discipline de pregătire complementară (DC): -; - % față de număr total discipline (15);

Discipline de sinteză (DS): 9; 60% față de număr total discipline (15);

Raportul între nr ore de curs și de lucrări practice $24/32=0,75$;

Ponderea practicii (120 ore: 60 ore în semestrul 1 și 60 ore în semestrul 2).

V. EXAMENUL DE DISERTATIE

Comunicarea temei lucrării: semestrul 3;

Elaborarea lucrării de disertatie: 14×14 ore = 196 ore, semestrul 4.

Susținerea lucrării de disertatie: : 10 min./candidat, iunie sau iulie a anului II, după cel puțin 14 zile de la terminarea semestrului IV. Susținerea disertației va fi cuantificată separat cu 10 credite.

VI. COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI:

Cunoașterea și înțelegerea cerințelor de siguranță și securitate a alimentelor și ale principiilor HACCP, așa cum sunt transpuse în legislația comunitară;

Cunoașterea metodelor instrumentale moderne de analiză pentru determinarea calității produselor alimentare;

Cunoașterea regulamentelor UE cu privire la falsificarea produselor alimentare;

Cunoașterea modului de abordare a procesului de implementare a unui Sistem de Management al siguranței produselor alimentare.

Managementul calității alimentelor (Engleza- zi si ID)	PSM5	IPA/Facultatea de Agricultură	USAMV Cluj-Napoca
--	-------------	--------------------------------------	--------------------------

FACULTATEA DE AGRICULTURA
Valabil din anul universitar 2010 / 2011 începând cu anul I
Domeniul*: Ingineria produselor alimentare
Programul de studiu / specializare: Managementul calitatii alimentelor
Forma de învățământ: ZI – limba engleza
Durata programului de studiu 4 semestre

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Semestrul 1

Cod	Discipline	Tip*	ore/sapt				Total ore	Felul verificărilor	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
0113010101	Introducere in calitatea agroalimentara	DA	1		2		42	E	4
0113010102	Principiile tehnomaneriale in lantul agroalimentar	DA	2		1		42	E	6
0113010103	Calitatea alimentaelor si controlul calitatii	DA	2		1		42	E	7
0113010104	Asigurarea calitatii in lantul agroalimentar	DS	2		1		42	E	6
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
0113010209	Bune practici in producerea produselor agroalimentare (GAP)	DS	2		1		42	VP	7
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
0113010311	Formare psihopedagogica suplimentara	DC	4		3		98	VP	
	<i>Total</i>		13		9		308		30

Semestrul 2

Cod	Discipline	Tip*	ore/sapt				Total ore	Felul verificărilor	Credite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
0113010105	Managementul calitatii totale: controlul si analiza de risc microbiologic	DA	1		1		28	E	4
0113010106	Managementul calitatii totale: controlul si analiza de risc	DA	1		1		28	E	6
0113010107	Marketing alimentar si protectia consumatorului	DC	1		2		42	E	7
0113010108	Legislatie alimenatara	DC	1		2		42	E	6
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								

0113010210	Bune practici in producerea produselor agroalimentare (GAP)	DS	2		1		42	VP	7
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
0113010312	Formare psihopedagogica suplimentara	DC	4		3		98	VP	
	<i>Total</i>		10		10		280		30

Semestrul 3

Cod	Discipline	Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Cre dite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
0113020101	Bune practici in procesarea produselor agroalimentare	DS	2		2		56	VP	10
0113020102	Aplicarea sistemului ISO 17025 in laboratoare de incercari cu profil agroalimentar	DS	2		2		56	VP	10
0113020103	Manualul HACCP si auditul calitatii	DS	2		2		56	VP	10
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
	<i>Total</i>		6		6		168		30

Semestrul 4

Cod	Discipline	Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Cre dite
			C	P	S	L			
	<i>DISCIPLINE OBLIGATORII</i>								
0113020104	Practica asistata pentru lucrarea de disertatie	DA			5		70	VP	20
0113020105	Redactare si sustinere disertatie	DA			10		10	E	10
	<i>DISCIPLINE OPȚIONALE</i>								
	<i>DISCIPLINE FACULTATIVE</i>								
	<i>Total</i>				5		80		30

Tabel recapitulativ privind clasificarea disciplinelor

Semestrul	Discipline de aprofundare	Discipline de sinteza	Discipline de pregătire complementară	Total discipline
1	3	2	1	6
2	2	1	3	6
3	-	3	-	3
4	2	-	-	2
Total	7	6	4	17

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Se va trece clasificarea disciplinelor (ex: discipline de pregătire complementară DC aprofundare DA, discipline de sinteză, DS etc)

Practica va fi trecută la Disciplinele Obligatorii !!!

Cerințe de admitere la PROGRAMUL MASTER:

Diplomă de licență în domenii conexe (Științele naturii, Științe inginerești, științe economice) -DA

Cunoștințe avansate de Limba Română și Matematică (Diplomă bacalaureat) - DA

Cunoașterea unei limbi străine de circulație europeană (minim 3 ani în Liceu) – DA – test limba engleza la admitere

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120 – master; - DA

106 credite pentru disciplinele obligatorii

14 credite pentru disciplinele opționale

20 credite la practică [din 1 și 2]

10 credite alocate examenului de disertație.

Pentru ocuparea unui post didactic (învățământul gimnazial, liceal sau superior) absolventul trebuie să posede *Certificatul de absolvire* eliberat de către Departamentul pentru pregătirea și perfecționarea personalului didactic. Pentru obținerea certificatului, absolventul trebuie să dobândească creditele aferente disciplinelor de la Modulul Psiho-Pedagogic.

II. CALENDARUL DESFĂȘURĂRII STUDIILOR (număr de săptămâni)

Semestrul	Activități didactice	Sesiuni de examene (inclusiv dizertație)	Sesiuni de restante (inclusiv dizertație)	Practici **	Vacanță		
					Iarnă	Primăvară	Vară
1	14	6	2	-	2		
2	14	6	2	-		1	12
3	14	6	2	-	2		
4	14	6	2	14		1	12
Total	56	24	8	14	4	2	24

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat.

** Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități de profil, pe baza unor convenții de practică.

III. NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ LA DISCIPLINELE OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE

Discipline	Obligatorii		Opționale		Total
	Nr	% din Total	Nr	% din total	Nr
Sem 1	12	80%	3	20%	15
Sem 2	10	76,9%	3	23,1%	13
Sem 3	12	100%	-	-	12
Sem 4	15	100%	-	-	15

Total	49	89,1%	6	10,9%	55
-------	----	-------	---	-------	----

IV. PONDEREA DISCIPLINELOR DIN CATEGORIILE OBLIGATORII + OPȚIONALE, de aprofundare (DA), complementare (DC), de sinteza (DS) și a orelor de curs în raport cu seminariile/lucrările practice:

Discipline de aprofundare (DA): 7 ; 41,17 % față de număr total discipline

Discipline de pregătire complementară (DC): 2 ; 11,66 % față de număr total discipline

Discipline de sinteză (DS): 6 ; 35,29 % față de număr total discipline

Raportul între nr ore de curs și de lucrări practice 294 ore curs / 196 ore lucrări practice = 1,5

Ponderea practicii 10,93 % (nr. Ore 70)

V. EXAMENUL DE DISERTAȚIE

Comunicarea temei lucrării: semestrul II;

Elaborarea lucrării de disertație: 14 x 5 ore = 70 ore, semestrul IV

Suținerea lucrării de disertație: 10 ore

VI. COMPETENȚE DOBÂNDATE DE ABSOLVENȚI:

Managementul integrat al producției alimentare și al afacerilor din domeniul agro-alimentar;

Cercetare științifică și consultanță în management agro-alimentar (designul, controlul și asigurarea calitatii, marketing agroalimentar)

Realizarea de expertize de specialitate și audit (GAP, GMP, GLP, HACCP, ISO 9001- 22000) specific domeniului agroalimentar

Implementarea și gestionarea managementului total în întreprinderi (IMM) de profil agroalimentar

Managementul calității produselor agroalimentare	PSM6	Zootehnie/ Fac. Zootehnie	USAMV Iasi
---	-------------	----------------------------------	-------------------

Universitatea: USAMV Iași

Facultatea: ZOOTEHNIE

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Programul de studiu/specializare: MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR AGROALIMENTARE

Forma de învățământ: MASTER

Durata programului de studiu: 4 semestre

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Semestrul 1

Cod	Discipline	Tip**					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	DISCIPLINE OBLIGATORII								
MCPA101	Managementul calității	DA	2	-	-	2	4	E	10
MCPA102	Merceologie și expertiză merceologică	DA	2	-	-	2	4	E	8
MCPA103	Protecția consumatorului	DA	2	-	1	1	4	C	7
MCPA104	Metodologia cercetării științifice	DC	1	1	-	-	2	C	5
	TOTAL		7	1	1	5	14	2E+2C	30

Semestrul 2

Cod	Discipline	Tip**					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	DISCIPLINE OBLIGATORII								
MCPA201	Managementul siguranței alimentelor	DA	2	1	-	2	5	E	10
MCPA202	Merceologia produselor alimentare	DA	2	1	-	2	5	E	10
MCPA203	Trasabilitatea produselor alimentare	DA	1	-	-	1	2	C	5
MCPA204	Comunicare și negociere	DC	1	-	1	-	2	C	5
	TOTAL		6	2	1	5	14	2E+2C	30

Semestrul 3

Cod	Discipline	Tip**					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	DISCIPLINE OBLIGATORII								
MCPA301	Controlul calității produselor alimentare	DA	2	-	-	2	4	E	7
MCPA302	Elemente de toxicologie alimentară	DA	2	-	-	1	3	C	7
MCPA303	Auditul calității	DA	2	-	-	2	4	E	7
MCPA304	Controlul producției agroalimentare ecologice	DA	2	-	1	-	3	E	7
MCPA305	Practică și activitate de cercetare					2	2	C	2
	TOTAL		8	-	1	7	16	3E+2C	30

Semestrul 4

Cod	Discipline	Tip**					Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
	DISCIPLINE OBLIGATORII								
MCPA401	Practică și activitate de cercetare*	DA				20	20	C	30
	TOTAL					20	20	1C	30

Susținere disertație = 10 credite

Tabel recapitulativ privind clasificarea disciplinelor

Semestrul	Discipline de aprofundare	Discipline de sinteză	Discipline de pregătire complementară	Total discipline
1	3		1	4
2	3		1	4
3	4			4
4				
Total	10		2	12

* domeniul de licență din care face parte programul de studii universitare de masterat

** Se va trece clasificare disciplinelor (ex: discipline de pregătire complementară – DC, aprofundare – DA, discipline de sinteză – DS etc.)

Practica va fi trecută la Disciplinele Obligatorii!!!

Cerințe de admitere la PROGRAMUL DE MASTER:

Diplomă de licență în domenii conexe (Științele naturii, Științe inginerești, Științe economice)

Cunoștințe avansate de Limba Română și Matematică (Diploma de bacalaureat)

Cunoașterea unei limbi străine de circulație europeană (minim 3 ani în Liceu)

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120; 90 - master

88 credite pentru disciplinele obligatorii

_____ credite pentru discipline opționale

32 credite la practică [din 1 și 2]

10 credite alocate examenului de disertație.

Pentru ocuparea unui post didactic (învățământul gimnazial, liceal sau superior) absolventul trebuie să posede *Certificatul de absolvire* eliberat de către Departamentul pentru pregătirea și perfecționarea personalului didactic. Pentru obținerea certificatului, absolventul trebuie să dobândească creditele aferente disciplinelor de la Modulul Psiho-Pedagogic.

II. CALENDARUL DESFĂȘURĂRII STUDIILOR (număr de săptămâni)

Semestrul	Activități didactice	Sesiuni de examene (inclusiv disertație)	Sesiuni de restanțe (inclusiv disertație)	Practică**	Vacanțe		
					Iarnă	Primăvară	Vară
1	14	3	1	-	4	-	-
2	14	4	1	-	-	1	10
3	13	3	1	1	4	-	-
4	-	1	1	14	-	1	-
Total	41	11	4	15	8	2	10

III. NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ LA DISCIPLINELE OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE

Discipline	Obligatorii		Opționale		Total
	Nr.	% din total	Nr.	% din total	Nr.
Semestrul 1	14	100			14
Semestrul 2	14	100			14
Semestrul 3	16	100			16
Semestrul 4					
Total	44(media 14,6)	100			44(media 14,6)

IV. PONDERRA DISCIPLINELOR DIN CATEGORIILE OBLIGATORII + OPȚIONALE, de aprofundare (DA), complementare (DC), de sinteză (DS) și a orelor de curs în raport cu seminariile/lucrările practice:

Discipline de aprofundare (DA): 10; 83,3% față de numărul total de discipline

Discipline de pregătire complementară (DC): 2; 16,7% față de numărul total de discipline

Discipline de sinteză (DS): ; % față de numărul total de discipline

Raportul între numărul de ore de curs și de seminarii/lucrări practice – 1/1 (21/21)

Ponderea practicii (nr. ore 308 – 24,1% din total)

V. EXAMENUL DE DISERTAȚIE

Comunicarea temei lucrării: semestrul II, anul I;

Elaborarea lucrării de disertație: 10 săpt. x 2 ore= 20 ore, semestrul II, anul II

Susținerea lucrării de disertație: iulie, a.c.

VI. COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI:

1. Competențe de expertizare a produselor alimentare.
2. Competențe în vederea exploatarei tehnologiilor alimentare, a biotehnologiilor.
3. Competențe privind aplicarea normelor ISO, de asigurare a calității totale, de protecție a mediului și a consumatorului.
4. Competențe de întocmire a documentației de autorizare a laboratoarelor de specialitate și a unităților cu profil în producția de alimente.

Alimente funcționale	PSM7	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj- Napoca
-----------------------------	-------------	--	-------------------------------

FACULTATEA DE ȘTIINȚA
ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

Valabil din anul universitar 2013/2014

începând cu anul I

Domeniul*: Ingineria produselor alimentare

Se aprobă

Programul de studii de

master: Alimente funcționale

Forma de învățământ: ZI

Durata programului de studiu: 2 ani (4 semestre)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Semestrul 1

Cod	Disciplina	Semestrul 1 - 14 saptamani							
		Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
A. DISCIPLINE OBLIGATORII									
	Biochimia alimentelor funcționale	DA	1	-	-	2	42	V	6
	Produse funcționale de origine vegetala 1	DS	2	-		2	56	E	7
	Produse funcționale de origine animala 1	DS	2			2	56	E	7
	Sisteme ale calității totale în producția alimentelor funcționale	DA	1		1		28	V	5
	Total A		6		1	6	182	2E/2V	25
B. DISCIPLINE OPȚIONALE***									
	Stiluri si obiceiuri alimentare	DC	1		1		28	V	5
	Psihologia consumatorului	DC	1		1		28	V	5
	Total B		1		1		28	1V	5
	<i>Total semestru</i>		7		2	6		2E/3V	30
			15				210		

Semestrul 2

Cod	Disciplina	Semestrul 2 - 14 saptamani							
		Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
A. DISCIPLINE OBLIGATORII									
	Produse funcționale de origine vegetala 2	DS	2			2	56	E	7
	Produse funcționale de origine animala 2	DS	2			2	56	E	7
	Analiza riscurilor de contaminare a alimentelor funcționale	DA	1		1	-	28	V	6

	Legislatie in domeniul produselor functionale	DA	1		1		28	V	5
	Total A		6		2	4	168	2E/2V	25
B. DISCIPLINE OPȚIONALE									
	Produse functionale traditionale romanesti	DS	1		1		28	E	5
	Sisteme de certificare a produselor functionale	DS	1		1		28	E	5
	Total B		1	-	1		28	1E	5
	<i>Total semestru</i>		7		3	4	196	3E/2V	30
			14						
	Total an		14		5	10	406	5E/4V	60

**DA - discipline de aprofundare; DS – Discipline de sinteza; DC – Discipline complementare

*** Din pachetul de doua discipline se va alege una

Semestrul 3

Cod	Disciplina	Semestrul 3 - 14 saptamani							
		Tip*	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
A. DISCIPLINE OBLIGATORII									
	Alimentele functionale in bolile degenerative	DS	1		1	-	28	V	6
	Proiectare de cercetare în domeniul alimentelor funcționale	DA	2	1	1	-	56	V+Pr.	5+3
	Tehnici moderne de investigare a produselor functionale	DS	2			2	56	E	6
	Biostatistică	DC	1		1		28	E	5
	Total A		6	1	3	2	168	2E/2V/1Pr.	25
B. DISCIPLINE OPȚIONALE**									
	Comunicare si negociere in afaceri	DC	1		1		28	E	5
	Merceologie si expertiza merceologica	DC	1		1		28	E	5
	Total B		1	-	1		28	1E	5
	<i>Total semestru</i>		7	1	4	2	196	3E/2V/1Pr.	30
			14						

Semestrul 4

Cod	Disciplina	Semestrul 4 - 10 saptamani							
		Tip*	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
A. DISCIPLINE OBLIGATORII									
	Modul de cercetare practica pentru elaborarea lucrării de disertatie	DS				10	100	V	20
	Elaborarea si sustinerea lucrarii de	DS			5	-	50	V	10

	disertatie								
	<i>Total semestru</i>			5	10	150	2V	30	
			15						
	Total an		7	1	9	12	346	3E/4V/1Pr.	60

**DA - discipline de aprofundare; DS – Discipline de sinteza; DC – Discipline complementare

*** Din pachetul de doua discipline se va alege una

ANEXE

Cerințe de admitere la PROGRAMUL MASTER:

Diplomă de licență în domenii conexe (Științele naturii, Științe inginerești, științe economice)

Cunoștințe avansate de Limba Română și Matematică (Diplomă bacalaureat)

Cunoașterea unei limbi străine de circulație europeană (minim 3 ani în Liceu) – test limba engleza la admitere

I. CERINȚE PENTRU OBȚINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120

105 credite pentru disciplinele obligatorii

15 credite pentru disciplinele opționale

20 credite la practică

10 credite alocate examenului de disertație.

Pentru ocuparea unui post didactic (învățământul gimnazial, liceal sau superior) absolventul trebuie să posede *Certificatul de absolvire* eliberat de către Departamentul pentru pregătirea și perfecționarea personalului didactic. Pentru obținerea certificatului, absolventul trebuie să dobândească creditele aferente disciplinelor de la Modulul Psiho-Pedagogic.

II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (săpt.)

Anul	Activități didactice		Sesiuni de examene			Practică*/Cercetare	Vacanțe		
	Sem.I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Primăvară	Vară
I	14	14	3	4	3	-	2	1	10
II	14	10	3	1	1	10	2	1	-
TOTAL	52		11		4	10	4	2	10

* Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități de profil, pe baza unor convenții de practică.

III. REPARTIZAREA ORELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

Discipline	Obligatorii		Opționale		Total Ore/săpt.	Media nr. ore/săpt./an
	Nr. Ore/săpt.	% din Total	Nr. Ore/săpt.	% din total		
Sem 1	13	86,7	2	13,3	15	14,5
Sem 2	12	85,71	2	14,29	14	
Sem 3	12	85,71	2	14,29	14	
Sem 4	15	100	-	-	15	14,5
Total (An I + II)	52	89,53	6	10,47	58	14,5

Discipline	Nr. Ore fizice				Total		Nr. credite				Total	
	Sem. I	Sem. II	Sem. I II	Sem. IV	Ore	%	Sem. I	Sem. II	Sem. I II	Sem. IV	Credite	%
Aprofundare DA	70	56	56	-	182	24,2	11	11	8	-	30	25
Sinteză DS	112	140	84		336	44,7	14	19	12	-	45	37,5
Complementare DC	28	-	56	-	84	11,2	5	-	10	-	15	12,5
Practică	-	-	-	150	150	19,9	-	-	-	30	30	25
TOTAL	210	196	196	150	752	100	30	30	30	30	120	100

IV. NUMĂRUL DE ORE ȘI RAPORTUL C/S.L.P.

Anul de studiu/semestru	Total ore /săptămână	Forma de pregătire				Raport C/S.L.P.
		C	S	L	P	
An I/Sem.I	15	7	2	6	-	0,88
An I/Sem.I	14	7	3	4	-	1
Media An I	14,5	7	2,5	5	-	0,94
An II/Sem.I	14	7	4	2	1	1,0
An II/Sem.I	15	-	-	-	-	-
Media An II	14,5	3,5	2	1	0,5	1,0
MEDIA	14,5	5,25	2,25	3	0,5	0,97

V. EXAMENUL DE DISERTATIE

Comunicarea temei lucrării: semestrul II;

Perioada de întocmire a lucrării de disertație: semestrul IV

Definitivarea lucrării de disertație: semestrul IV

Susținerea lucrării de disertație: iunie/iulie

VI. COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI:

RECTOR,

DECAN,

Controlul produselor alimentare si Protectia Consumatorului	PSM8	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca
--	-------------	--	--------------------------

FACULTATEA DE ȘTIINȚA
ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

Domeniul*: Ingineria produselor alimentare

Se aprobă

Programul de studii de

master: Controlul produselor alimentare

si Protectia Consumatorului

Forma de învățământ: ZI

Valabil din anul universitar 2013/2014, începând cu anul I

Durata programului de studiu: 2 ani (4 semestre)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Semestrul 1

Cod	Disciplina	Semestrul 1 - 14 saptamani							
		Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
A. DISCIPLINE OBLIGATORII									
	Calitatea alimentelor si Controlul calitatii	DA	2	-	-	2	56	V	6
	Tehnici avansate de analiză fizico-chimică si microbiologica	DS	1	-		2	42	E	7
	Integrarea sistemului ISO 9000 cu HACCP in industria alimentara	DA	2	1	1		56	V+Pr	4+3
	Marketing agroalimentar	DC	1		1		28	E	5
	Total A		6	1	2	4	182	2E/2V/1Pr.	25
B. DISCIPLINE OPȚIONALE***									
	Stiluri alimentare si comportamentul consumatorului	DC	1		1		28	V	5
	Cultura alimentației și starea de sănătate	DC	1		1		28	V	5
	Total B		1		1		28	1V	5
	Total semestru		7	1	3	4		2E/3V/1Pr.	30
			15				210		

Semestrul 2

Cod	Disciplina	Semestrul 2 - 14 saptamani							
		Tip**	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
A. DISCIPLINE OBLIGATORII									
	Protectia consumatorului in	DS	2		2	-	56	V	6

	Romania si Uniunea Europeană 1								
	Utilaje si echipamente avansate in industria alimentara	DA	1	1	-	1	42	V+Pr.	5+3
	Monitorizarea igienei in industria alimentara	DA	1		1		28	E	6
	Bioaditivi și bioingrediente pentru industria alimentară	DA	2			2	56	E	6
	Total A		6	1	3	3	182	2E/2V/1Pr.	26
B. DISCIPLINE OPȚIONALE									
	Alergeni si alergii alimentare	DS	1		1		28	E	4
	Sisteme de certificare a produselor agroalimentare	DS	1		1		28	E	4
	Total B		1	-	1		28	1E	4
	<i>Total semestru</i>		7	1	4	3	210	3E/2V/1Pr.	30
			15						
	Total an		14	2	7	7	420	5E/5V/2Pr.	60

**DA - discipline de aprofundare; DS – Discipline de sinteza; DC – Discipline complementare

*** Din pachetul de doua discipline se va alege una

Semestrul 3

Cod	Disciplina	Semestrul 3 - 14 saptamani							
		Tip*	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			
A. DISCIPLINE OBLIGATORII									
	Managementul calitatii produselor agroalimentare	DA	2	1	1	-	56	V+Pr	4+3
	Biosecuritatea alimentara si sistemul european de alerta rapida	DS	1		1		28	E	6
	Alimente modificate genetic	DS	1			1	28	V	6
	Protectia consumatorului in Romania si Uniunea Europeană 2	DC	2		2		56	E	6
	Total A		6	1	4	1	168	2E/2V/1Pr.	25
B. DISCIPLINE OPȚIONALE**									
	Comunicare si negociere in afaceri	DC	1		1		28	E	5
	Merceologie si expertiza merceologica	DC	1		1		28	E	5
	Total B		1	-	1		28	1E	5
	<i>Total semestru</i>		7	1	5	1	196	3E/2V/1Pr.	30
			14						

Semestrul 4

Cod	Disciplina	Semestrul 4 - 10 saptamani							
		Tip*	ore/sapt				Total ore	Felul verificării	Credite
			C	P	S	L			

A. DISCIPLINE OBLIGATORII									
	Modul de cercetare practica pentru elaborarea lucrării de disertatie	DS				10	100	V	20
	Elaborarea si sustinerea lucrarii de disertatie	DS			5	-	50	V	10
	<i>Total semestru</i>				5	10	150	2V	30
			15						
	Total an		7	1	10	11	346	3E/4V/1Pr.	60

**DA - discipline de aprofundare; DS – Discipline de sinteza; DC – Discipline complementare

*** Din pachetul de doua discipline se va alege una

ANEXE

Cerințe de admitere la PROGRAMUL MASTER:

Diplomă de licență în domenii conexe (Științele naturii, Științe inginerești, științe economice)

Cunoștiințe avansate de Limba Română și Matematică (Diplomă bacalaureat)

Cunoașterea unei limbi străine de circulație europeană (minim 3 ani în Liceu) – test limba engleza la admitere

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120

106 credite pentru disciplinele obligatorii

14 credite pentru disciplinele opționale

20 credite la practică

10 credite alocate examenului de disertație.

Pentru ocuparea unui post didactic (învățământul gimnazial, liceal sau superior) absolventul trebuie să posede *Certificatul de absolvire* eliberat de către Departamentul pentru pregătirea și perfecționarea personalului didactic. Pentru obținerea certificatului, absolventul trebuie să dobândească creditele aferente disciplinelor de la Modulul Psiho-Pedagogic.

II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (săpt.)

Anul	Activități didactice		Sesiuni de examene			Practică*/Cercetare	Vacanțe		
	Sem.I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Primăvară	Vară
I	14	14	3	4	3	-	2	1	10
II	14	10	3	1	1	10	2	1	-
TOTAL	52		11		4	10	4	2	10

* Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități de profil, pe baza unor convenții de practică.

III. REPARTIZAREA ORELOR PE CATEGORII DE DISCIPLINE

Discipline	Obligatorii		Opționale		Total Ore/săpt.	Media nr. ore/săpt./an
	Nr. Ore/săpt.	% din Total	Nr. Ore/săpt.	% din total		
Sem 1	13	86,7	2	13,3	15	

Sem 2	13	86,7	2	13,3	15	15
Sem 3	12	85,7	2	14,3	14	
Sem 4	15	100	-	-	15	14,5
Total (An I + II)	53	89,8	6	13,6	59	14,75

Discipline	Nr. Ore fizice				Total		Nr. credite				Total	
	Sem .I	Sem. II	Sem.I II	Sem. IV	Or e	%	Sem .I	Sem. II	Sem.I II	Sem . IV	Credi te	%
Aprofundare DA	112	126	56	-	294	38,4	13	20	7	-	40	33,3
Sinteză DS	42	84	56	-	182	23,8	7	10	12	-	29	24,2
Complementare DC	56	-	84	-	140	18,3	10	-	11	-	21	17,5
Practică	-	-	-	150	150	19,5	-	-	-	30	30	25
TOTAL	210	210	196	150	766	100	30	30	30	30	120	100

IV. NUMĂRUL DE ORE ȘI RAPORTUL C/S.L.P.

Anul de studiu/semestru	Total ore /săptămână	Forma de pregătire				Raport C/S.L.P.
		C	S	L	P	
An I/Sem.I	15	7	3	4	1	0,88
An I/Sem.I	15	7	4	3	1	0,88
Media An I	15	7	3,5	3,5	1	0,88
An II/Sem.I	14	7	5	1	1	1,0
An II/Sem.I	15	-	-	-	-	-
Media An II	14,5	3,5	2,5	0,5	0,5	1,0
MEDIA	14,75	5,25	3	2	0,75	1,00

V. EXAMENUL DE DISERTATIE

Comunicarea temei lucrării: semestrul II;

Perioada de întocmire a lucrării de disertație: semestrul IV

Definitivarea lucrării de disertație: semestrul IV

Suținerea lucrării de disertație: iunie/iulie

VI. COMPETENȚE DOBÂNDITE DE ABSOLVENȚI: Anexa 1b

RECTOR,

DECAN,