

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

120 credite la disciplinele obligatorii și opționale;

10 credite la examenul de disertație;

II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (ÎN SĂPTĂMÂNI)

An	Activități didactice		Sesiunea de examene			Practică (ore/săptămână)/ (durata în săptămâni)	Vacanțe			
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Intersemestrială	Primăvară	Vară
I	14	14	3	3	2	Practica I 12,5 ore/săptămână/14 săptămâni (Activitate asistată parțial) Practica II 12,5 ore/săptămână/14 săptămâni (Activitate asistată parțial)	2	1	1	10
II	14	14	3	-	1	Practică III 12,5 ore/săptămână/14 săptămâni (Activitate asistată parțial) Practică IV 12,5 ore/săptămână/14 săptămâni (Activitate asistată parțial) Practică V 7 ore/săptămână/14 săptămâni Practica pentru elaborarea lucrării de disertație 7 ore/săptămână/ 14 săptămâni	2	1	1	-

III. NUMĂRUL DE ORE PE SĂPTĂMÂNĂ

ANUL	SEMESTRUL I	SEMESTRUL II
I	14	14
II	14	14

IV. EXAMENUL DE DISERTAȚIE

1. Perioada de elaborare a lucrării de disertație: Semestrele II, III, IV
2. Perioada de definitivare a lucrării de disertație: Semestrul IV
3. Perioada de susținere a examenului de disertație: iulie, septembrie
4. Proba examenului de disertație: *Prezentarea și susținerea lucrării de disertație*: 10 credite

V. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

Misiunea programului de studii universitare de master „Siguranța alimentară și protecția consumatorului” (SAPC) este de a forma specialiști cu un înalt nivel de competență profesională și științifică în domeniul ingineriei produselor alimentare, capabili să răspundă cerințelor complexe ale pieței muncii în ceea ce privește asigurarea calității și siguranței alimentelor, precum și protecția consumatorului. Programul contribuie la dezvoltarea cunoștințelor aplicative și a competențelor transversale necesare inserției profesionale eficiente în sectorul agroalimentar, în acord cu standardele naționale și europene privind calificările (CNC, CEC), cu cerințele Registrului Național al Calificărilor din Învățământul Superior (RNCIS) și cu standardele ARACIS pentru domeniul de masterat. Misiunea sa este atât didactică, prin formarea avansată a absolvenților de licență în domeniul Ingineriei produselor alimentare, cât și de cercetare, prin promovarea activităților științifice orientate către inovare, siguranță alimentară și responsabilitate față de consumator. În concordanță cu misiunea Universității din Craiova, programul SAPC răspunde necesităților de dezvoltare durabilă regională și națională, prin pregătirea de specialiști capabili să contribuie activ la îmbunătățirea calității vieții și la consolidarea securității alimentare.

VI. COMPETENȚELE ASIGURATE PRIN PROGRAMUL DE STUDII

Competențele asigurate prin programul de studii conform RNCIS:

- a. Competențe profesionale:
 - Verifică calitatea materiilor prime
 - Asigură managementul proceselor
 - Lucrează cu substanțe chimice respectând normele de siguranță
 - Asigură igienizarea
 - Operează aparate de cercetare științifică și de laborator
 - Realizează experimente chimice
 - Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor
 - Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor
 - Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare
 - Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor
 - Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
 - Evaluează activități de cercetare
 - Evaluează impactul de mediu
 - Efectuează cercetare științifică

- Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și a punctelor critice de control)
 - Aplică bune practici de fabricație (BPF)
 - Aplică standarde de sănătate și siguranță
 - Amestecă băuturi
 - Monitorizează procesul fabricării vinului
 - Analizează eșantioane din alimente și băuturi
 - Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor
 - Aplică cromatografia lichidă
 - Promovează inovarea deschisă în cercetare
 - Desfășoară activități de cercetare la nivel interdisciplinar
 - Aprobă proiecte ingineresti
 - Asistă la îmbuteliere
 - Remarcă diferențe dintre culori
- b. Competențe transversale
- Gestionează dezvoltarea profesională personală
 - Publică lucrări de cercetare academice
 - Interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale

VII. REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
1.	Cunoașterea principiilor, metodelor și tehnicilor privind evaluarea materiilor prime și produselor finite în industria alimentară	Utilizează metode și tehnici moderne de analiză a materiilor prime și produselor în industria alimentară; Însușirea caracteristicilor substanțelor și aparaturii de laborator	Implementează protocoale, metode și tehnici de lucru în industria alimentară	Tehnici de control și expertiză a produselor alimentare; Separarea avansată a contaminanților din produsele alimentare; Tehnici și metode moderne de analiză microbiologică; Controlul microbiologic al produselor alimentare; Controlul falsificării produselor alimentare; Biostatistica; Practică I, Practică II
2	Cunoașterea operațiilor tehnologice din fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Aplicarea unor secvențe tehnologice inovative în concordanță cu particularitățile materiilor prime și a produselor finite Utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii	Realizarea unor tehnologii moderne pentru obținerea produselor alimentare în concordanță cu cerințele actuale ale pieței alimentare. Realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii	Tehnici de control și expertiză a produselor alimentare; Analiza riscurilor și a punctelor critice de control în industria alimentară; Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare; Tehnici de control și expertiză a

		consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.	produselor alimentare; Practică III; Practică IV
3	Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Utilizează produse, procese și proiecte tehnologice conforme pentru garantarea siguranței alimentare. Aplică cunoștințe legate de trasabilitate și siguranță alimentară în lanțul alimentar.	Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	Managementul calității produselor alimentare; Siguranța alimentară; Analiza_riscurilor_si a punctelor critice de control în industria alimentară; Trasabilitatea produselor alimentare; Igienizarea unitatilor de industrie alimentara conform normativelor U.E.; Legislația comunitară privind securitatea alimentară; Protecția consumatorului în România și UE; Alergeni și alergii alimentare; Practică V
4.	Cunoaște principalele teorii etice și perspective filosofice asupra moralității și comportamentului moral și explică într-o manieră coerentă și clară concepte precum „dreptate“, „drepturi“, „datorie morală“, „deontologie profesională“.	Analizează critic dileme morale dificile, identifică principii, reguli și valori morale în comportamentul uman și este capabil să explicitizeze într-o manieră coerentă ce înseamnă a avea un comportament moral din perspectiva diferitelor teorii etice.	Gândește nuanțat și apreciază diversitatea perspectivelor și punctelor de vedere asupra moralității și valorilor morale, exersează și cultivă permanent modestia intelectuală și are înclinația de a-și revizui opiniile și convingerile în lumina dovezilor. Prezintă un comportament responsabil și respectă normele și regulile deontologiei profesionale.	etică și integritate academică Protecția consumatorului în România și UE; Practică pentru elaborarea lucrării de disertație
5.	Cunoaște legislația în domeniul industriei alimentare.	Aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	Legislație comunitară privind securitatea alimentara; Practică pentru elaborarea lucrării de disertație

VIII. OCUPAȚIA/OCUPAȚILE VIZATE DE PROGRAMUL DE STUDII

Ocupația/ocupațiile vizate de programul de studii, din COR/ISCO-08/ESCO, conform RNCIS:

Cod COR: 214518 / Denumire cor: expert inginer industria alimentară

Cod COR: 214519 / Denumire cor: inspector de specialitate inginer industria alimentară /

Cod COR: 214535 / Denumire cor: asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare

RECTOR,
Prof.univ.dr. Cezar Ionuț SPÎNU

DECAN,
Prof.univ.dr.ing. Sina Niculina COSMULESCU

DIRECTOR DE DEPARTAMENT,
Conf.univ.dr.ing. Mira Elena

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. daca ≠ 14	

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul I (2025-2026)

Disciplina	Cod	A S C	OB OP F	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI	
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																		
Managementul calității produselor alimentare	D29SAPCM101	DF	DOB	1	2	2			5	E							69	
Separarea avansată a contaminanților din produsele alimentare	D29SAPCM102	DS	DOB	1	1		2		5	E							83	
Legislația comunitară privind securitatea alimentară	D29SAPCM103	DC	DOP	1	1	1			3	E							47	
Biostatistică	D29SAPCM104	DS	DOP	0	1	1			3	E							47	
Siguranța alimentară	D29SAPCM105	DS	DOB	1	2		2		5	E							69	
Etică și integritate academică	D29SAPCM106	DF	DOB	1		1			5	V							111	
Trasabilitatea produselor alimentare	D29SAPCM208	DS	DOB	1							2	1			5	E	83	
Controlul microbiologic al produselor alimentare	D29SAPCM209	DS	DOB	1							1		2		5		83	
Analiza riscurilor și punctelor critice de control în industria alimentară	D29SAPCM210	DS	DOB	1							1	2			5	E	83	
Protecția consumatorului în România și UE	D29SAPCM211	DC	DOB	1							1				3	V	61	
Noi abordări privind ambalarea și etichetarea alimentelor	D29SAPCM212	DS	DOB	1							2	2			5	E	69	
Practică I	D29SAPCM107	DS	DOB	1				12.5*	7	V							175	
Practică II	D29SAPCM213	DS	DOB	1				12.5**							7	V	175	
TOTAL					6	4	4	0	30		7	5	2	0	30			
DISCIPLINE FACULTATIVE																		
TOTAL					0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0		
					14				14				1108					

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. daca ≠ 14	

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul II (2026-2027)

Disciplina	Cod	A S C	OB OP F	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI	
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																		
Tehnici și metode moderne de analiză microbiologică	D29SAPCM314	DS	DOB	1	2		1		5	E							83	
Tehnici de control și expertiză a produselor alimentare	D29SAPCM315	DS	DOB	1	2		2		5	E							69	
Igienizarea unităților de industrie alimentară conform normativelor UE	D29SAPCM316	DC	DOB	1	1		2		5	E							83	
Controlul falsificării produselor alimentare	D29SAPCM317	DS	DOB	1	1		1		4	E							72	
Alergeni și alergii alimentare	D29SAPCM318	DS	DOB	1	1	1			4	E							72	
Practică III	D29SAPCM319	DS	DOB	1				12.5*	7	V							175	
Practică IV	D29SAPCM420	DS	DOB	1				12.5*							7	V	175	
Practică V	D29SAPCM421	DS	DOB	1								7			13	V	227	
Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	D29SAPCM422	DS	DOB	1								7			10	E	152	
TOTAL					7	1	6	0	30		0	0	14	0	30			
DISCIPLINE FACULTATIVE																		
TOTAL					0	0	0	0	0		0	0	0	0	0			
														14			14	
														14			14	
																1108		