

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2026-2027

UNIVERSITATEA DIN ORADEA

FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI

Programul de studii universitare de masterat: **SIGURANȚĂ ȘI SECURITATE AGROALIMENTARĂ**

Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**

Domeniul de masterat: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Domeniul secundar de masterat:

Tipul masteratului: **Cercetare**

Durata studiilor / nr. de credite: **4 semestre/120 credite**

Forma de învățământ: **Învățământ cu frecvență (IF)**



1. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU / SPECIALIZĂRII SIGURANȚĂ ȘI SECURITATE AGROALIMENTARĂ

Misiunea programului de studii este de instruire și cercetare în domeniul la nivel de studii masterale a studenților din țară și străinătate în concordanță cu progresul tehnico-științific și respectând principiul egalității de șanse.

2. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU / SPECIALIZĂRII SIGURANȚĂ ȘI SECURITATE AGROALIMENTARĂ

Obiectivele generale sunt educaționale, formulate din perspectiva cadrului didactic și ale studenților și rezultate prin operaționalizarea competențelor de formare ale masterandului. Obiectivele specifice sunt de perfecționare a specialiștilor din domeniul inginerilor alimentare în special în problematica siguranței agroalimentare, a calității produselor agroalimentare și a metodelor moderne avansate de control și corecție a deficiențelor relative la ele.

3. COMPETENȚE CARE SE VOR DOBÂNDI DE ABSOLVENȚI LA FINALIZAREA STUDIILOR

Profesionale

1. Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii și optimizării 2. Verifică calitatea materiilor prime prin metode avansate 3. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare modernă a alimentelor 4. Aplică reglementări referitoare la fabricarea și controlul alimentelor și a bauturilor 5. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) 6. Aplică bune practici de fabricație (BPF) 7. Efectuează analiza riscurilor legate de alimente

Transversale

1. Își asumă responsabilitatea 2. Construește spirit de echipă 3. Gândește în mod inovativ

4. REZULTATE AȘTEPTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

Cunoștințe

- Studentul/absolventul posedă cunoștințe aprofundate privind procesele tehnologice de obținere, conservare și control al produselor alimentare.
- Studentul/absolventul înțelege normele și reglementările naționale și europene referitoare la siguranța și securitatea alimentară.
- Studentul/absolventul cunoaște metodele moderne de analiză a calității produselor alimentare și tehnologiile inovatoare din industria agroalimentară.

Abilități

- Studentul/absolventul aplică metode avansate de testare și control al calității și siguranței produselor alimentare.
- Studentul/absolventul utilizează echipamente și tehnici moderne pentru monitorizarea proceselor de producție alimentară.
- Studentul/absolventul elaborează planuri de management al calității și siguranței alimentare adaptate la cerințele pieței și legislației.

Responsabilitate și autonomie

- Studentul/absolventul își asumă responsabilitatea pentru decizii tehnice și manageriale privind siguranța și securitatea alimentară.
- Studentul/absolventul demonstrează autonomie în organizarea și conducerea proceselor de producție alimentară.
- Studentul/absolventul colaborează cu instituții de control și cu operatori economici pentru implementarea standardelor de siguranță alimentară.

Rezultate suplimentare pentru programele de cercetare

- Studentul/absolventul elaborează și desfășoară cercetări aplicative în domeniul siguranței și securității agroalimentare.
- Studentul/absolventul redactează articole științifice și rapoarte tehnice care valorifică rezultatele cercetării în domeniul alimentar.
- Studentul/absolventul propune și implementează soluții inovatoare pentru îmbunătățirea calității și siguranței produselor agroalimentare.

5. FINALITĂȚI

Ocupații posibile conform COR: 214518 - Expert inginer industria alimentară, 214534 - Inginer de cercetare în controlul calitatii produselor alimentare, 214535 - Asistent de cercetare în controlul calitatii produselor alimentare

UNIVERSITATEA DIN ORADEA
FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI
Ciclul de studii universitare de masterat
Programul de studii universitare de masterat: **SIGURANȚĂ ȘI SECURITATE AGROALIMENTARĂ**
Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**
Domeniul de masterat: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**
Domeniul secundar de masterat:
Tipul masteratului: **Cercetare**
Durata studiilor / nr. de credite: **4 semestre/120 credite**
Forma de învățământ: **Învățământ cu frecvență (IF)**

Valabil din anul univ.
2026-2027
începând cu anul I

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**
Anul de studiu I

Cod	Discipline*	Tip	Sem. I [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
	OBLIGATORII										
PMED-1068	Metode moderne de asigurare a igienei în industria agroalimentară	DS	2	-	1	-	42	Ex	4	58	
PMED-2058	Detectarea și eliminarea riscurilor în procesarea alimentelor	DS	1	-	1	-	28	Ex	4	72	
PMED-2106	Nutriția vârstelor, comunităților și a stărilor patologice. Terapii nutriționale personalizate	DS	1	-	2	-	42	Ex	4	58	
PMED-2059	Conservarea prin tehnici avansate a produselor alimentare	DS	1	-	1	1	42	Ex	4	58	
PMED-1072	Siguranța alimentară	DF	2	-	1	-	42	Ex	5	83	
PMED-0308	Practică I	DC	-	-	-	-	168	Cv	9	57	
	TOTAL		7	-	6	1	364		30	386	

Cod	Discipline*	Tip	Sem. II [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
	OBLIGATORII										
PMED-1073	Controlul microbiologic al produselor agroalimentare	DF	2	-	1	-	42	Ex	4	58	
PMED-1074	Tehnici moderne de procesare în industria alimentară	DS	1	-	1	-	28	Ex	4	72	
PMED-2060	Insecuritatea alimentară	DS	2	1	-	-	42	Ex	4	58	
PMED-1075	Factori de impact asupra calității materiilor prime	DS	1	-	2	-	42	Ex	4	58	
PMED-1076	Marketingul produselor agroalimentare ecologice	DS	2	1	-	-	42	Ex	5	83	
PMED-1973	Etică și integritate în cercetarea științifică	DC	1	-	-	-	14	Ex	1	11	
PMED-0279	Practică II	DS	-	-	-	-	168	Cv	8	32	
	TOTAL		9	2	4	-	378		30	372	

Legendă: C - Curs (pentru IFR - Coordonare studiu individual); S - Seminar; L - Lucrări practice (laborator); P - Proiect; SI - Studiu Individual;
DF - Disciplină fundamentală; DC - Disciplină complementară; DS - Disciplină de specializare;
Felul verificării/forma de verificare: Ex. - examen; Cv. - colocviu; Vp. - verificare pe parcurs; Pr. - proiect; A/R- Admis/Respins; Credite - număr credite
CTS; SI - Studiu individual.



Director departament,
Conf. univ dr. Ing. TIMAR Adrian Vasile

RECTOR,
Prof.univ.dr.ing.habil. BUNGAU Constantin

DECAN,
Conf.univ.dr. ing. MAERESCU Cristina Maria



UNIVERSITATEA DIN ORADEA
FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI
Ciclul de studii universitare de masterat

Programul de studii universitare de masterat: **SIGURANȚĂ ȘI SECURITATE AGROALIMENTARĂ**

Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**

Domeniul de masterat: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Domeniul secundar de masterat:

Tipul masteratului: **Cercetare**

Durata studiilor / nr. de credite: **4 semestre/120 credite**

Forma de învățământ: **Învățământ cu frecvență (IF)**

Valabil din anul univ.

2026-2027

începând cu anul I

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**
Anul de studiu II

Cod	Discipline*	Tip	Sem. III [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
	OBLIGATORII										
PMED-1499	Proiectarea produselor alimentare noi	DS	1	-	1	-	28	Ex	4	72	
PMED-1154	Trasabilitatea produselor agroalimentare	DS	1	-	1	-	28	Ex	4	72	
PMED-1155	Managementul calității produselor agroalimentare	DS	1	-	2	-	42	Ex	4	58	
PMED-1157	Sistemul HACCP în industria alimentară	DS	2	-	1	-	42	Ex	4	58	
PMED-0280	Practică III	DS	-	-	-	-	168	Cv	9	57	
	TOTAL		5	-	5	-	308		25	317	
	OPȚIONALE										
	PACHET 1										
PMED-1481	Managementul proiectelor în industria alimentară	DS	1	-	1	-	28	Ex	3	47	
PMED-2061	Metode moderne de de prelucrare a produselor de origine vegetală	DS	1	-	1	-	28	Ex	3	47	
	PACHET 2										
PMED-1065	Produsi secundari de metabolism implicați în asigurarea calității produselor agroalimentare	DS	1	-	1	-	28	Ex	2	22	
PMED-2062	Metode moderne de de prelucrare a produselor de origine animală	DS	1	-	1	-	28	Ex	2	22	
	TOTAL		2	-	2	-	56		5	69	

Cod	Discipline*	Tip	Sem. IV [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
	OBLIGATORII										
PMED-0988	Practică IV	DS	-	-	-	-	168	Cv	20	332	
PMED-0910	Practică de cercetare pentru elaborarea lucrării de dizertație	DS	-	-	-	13	182	Cv	10	68	
	TOTAL		-	-	-	13	350		30	400	

Legendă: C - Curs (pentru IFR - Coordonare studiu individual); S - Seminar; L - Lucrări practice (laborator); P - Proiect; SI - Studiu Individual;

DS - Disciplină de specializare;

Felul verificării/forma de verificare: Ex. - examen; Cv. - colocviu; Vp. - verificare pe parcurs; Pr. - proiect; A/R- Admis/Respins; Credite - număr credite ECTS; SI - Studiu individual.



Director departament,
 Conf. univ dr. Ing. TIMAR Adrian Vasile

RECTOR,
 Prof.univ.dr.ing.habil. BUNGĂU Constantin



DECAN,
 Conf.univ.dr. ing. MAERESCU Cristina Maria

UNIVERSITATEA DIN ORADEA
FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI
Ciclu de studii universitare de masterat
Programul de studii universitare de masterat: **SIGURANȚĂ ȘI SECURITATE AGROALIMENTARĂ**
Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**
Domeniul de masterat: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**
Domeniul secundar de masterat:
Tipul masteratului: **Cercetare**
Durata studiilor / nr. de credite: **4 semestre/120 credite**
Forma de învățământ: **Învățământ cu frecvență (IF)**

Valabil din anul univ.
2026-2027
Începând cu anul I

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: 120

1. 115 credite pentru disciplinele obligatorii ;
2. 5 credite pentru disciplinele opționale;
3. 46 credite la practică incluse în numărul celor alocate disciplinelor obligatorii și opționale de la pct.1 și pct.2;
4. 30 credite pentru elaborarea disertației (incluse în numărul celor alocate disciplinelor obligatorii de la pct.1) - stabilite conform standardelor ARACIS;
5. 10 credite pentru susținerea examenului de Disertație.
6. 10 credite alocate examenului de disertație, constând în prezentarea și susținerea disertației.

II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (în număr de săptămâni)

Anul	Activități didactice		Sesiuni de examene					Practică*	Vacanță		
	sem. I	sem. II	Iarnă	Restanțe Iarnă	Vară	Restanțe Vară	Restanțe Toamnă		Iarnă	Primăvară	Vară
Anul I	14	14	3	1	3	1	2	14	2	1	10
Anul II	14	14	3	1	3	1	2	4	2	1	10

Practica se organizează pe baza unor programe elaborate în departamente și aprobate de Consiliul Facultății. Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități economice de profil, pe baza unor convenții de practică.

III. PONDEREA DISCIPLINELOR PE CATEGORII ȘI TIPURI DE DISCIPLINE

Numărul orelor la disciplinele obligatorii (Impuse și opționale): 1456

ANUL	SEMESTRUL I	SEMESTRUL II
Anul I	14	15
Anul II	14	13

Crt.	Disciplina	Nr. de ore		Total		Standard ARACIS [min / max. %]
		An I	An II	Ore	%	
1.	Obligatorii Impuse	742	658	1400	96,15	
2.	Obligatorii Opționale	0	56	56	3,85	
TOTAL		742	714	1456	100	
3.	Facultative	0	0	0	0	

Crt.	Disciplina	Nr. de ore		Total		Standard ARACIS [min / max. %]
		An I	An II	Ore	%	
1.	Specialitate	476	714	1190	81,73	
2.	Fundamentala	84	0	84	5,76	
3.	Complementara	182	0	182	12,50	
TOTAL		742	714	1456	100	

IV. FLEXIBILITATEA PROCESULUI EDUCAȚIONAL

Flexibilitatea programului de studii este asigurată prin discipline opționale și facultative. Disciplinele opționale sunt propuse pentru semestrele 1 + 4 și sunt grupate în discipline opționale sau pachete opționale. Din fiecare pachet de discipline opționale studentul alege una care devine obligatorie. Această activitate se desfășoară înainte de începerea anului universitar din care fac parte semestrele care conțin disciplinele sau pachetele de discipline opționale.

V. EXAMENUL DE FINALIZARE STUDII (DISERTAȚIE)

1. Comunicarea temei disertației: Semestrul 2;
2. Elaborarea disertației: Semestrul 4;
3. Susținerea disertației: Iulie, septembrie.

VI. UN PUNCT DE CREDIT NECESITĂ UN TOTAL DE 25 ORE/SEMESTRU DE ACTIVITATE DIDACTICĂ ȘI INDIVIDUALĂ

VII. DISTRIBUIREA CREDITELOR PE COMPETENȚE

Nr. crt.	Disciplina **	Sem.	Număr credite	Competențe profesionale						Competențe transversale		
				C1	C2	C3	C4	C5	C6	CT1	CT2	CT3
1.	Metode moderne de asigurare a igienei în industria agroalimentară	I	4	1	1	1					1	
2.	Detectarea și eliminarea riscurilor în procesarea alimentelor	I	4		1	1		1			1	
3.	Nutriția vârstelor, comunităților și a stărilor patologice. Terapii nutriționale personalizate	I	4	1	1	1				1		
4.	Conservarea prin tehnici avansate a produselor alimentare	I	4	1	1			1			1	
5.	Siguranța alimentară	I	5		1	1	2			1		
6.	Practică I	I	9	2	1	1	1	2		1	1	
7.	Controlul microbiologic al produselor agroalimentare	II	4			1	1	1				1
8.	Tehnici moderne de procesare în industria alimentară	II	4	1	1	1					1	
9.	Insecuritatea alimentară	II	4	1	1	1					1	
10.	Factori de impact asupra calității materiilor prime	II	4	1	1	1					1	
11.	Marketingul produselor agroalimentare ecologice	II	5	2	1	1					1	
12.	Etică și integritate în cercetarea științifică	II	1							1		
13.	Practică II	II	8	1	2	2	2			1		
14.	Proiectarea produselor alimentare noi	III	4	1	1		1				1	
15.	Trasabilitatea produselor agroalimentare	III	4	1	1				1		1	
16.	Managementul calității produselor agroalimentare	III	4	1	1	1				1		
17.	Sistemul HACCP în industria alimentară	III	4	1		1	1					1
18.	Practică III	III	9	1	1	1	2	2		1	1	
19.	Managementul proiectelor în industria alimentară	III	3	1			1				1	
20.	Metode moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală	III	3	1	1						1	
21.	Prođuși secundari de metabolism implicați în asigurarea calității produselor agroalimentare	III	2	1				1		1		
22.	Metode moderne de prelucrare a produselor de origine animală	III	2	1						1		
23.	Practică IV	IV	20	3	3	3	3	3	2	1	1	1
24.	Practică de cercetare pentru elaborarea lucrării de dizertație	IV	10	2	1	1	1	1	1	1	1	1

Director departament,
Conf. univ dr. Ing. TIMAR Adrian Vasile

RECTOR,
Prof.univ.dr.ing.habil. BUNGĂU Constantin

DECAN,
Conf.univ.dr. ing. MAERESCU Cristina Maria

