

**UNIVERSITATEA TEHNICĂ "GHEORGHE ASACHI" DIN IAȘI**  
 FACULTATEA INGINERIE CHIMICA SI PROTECTIA MEDIULUI „CRISTC  
 Domeniul de masterat: Inginerie Chimică  
 Programul de studii de masterat: Controlul și Procesarea Alimentelor  
 Titlul absolventului: Master  
 Durata studiilor: 2 ani  
 Forma de învățământ: cu frecvență

Aprobat,  
 în ședința Senatului din data de 28.09.2022  
 Președinte Senat,  
 Prof.dr.ing. Iulian CIOCOIU



## SITUAȚIA CENTRALIZATOARE A PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Seria 2022/2024

### 1. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (număr de săptămâni)

Anul de studii	Activități didactice integral și parțial asistate		Sesiuni de examene			Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Toamnă	Iarnă	Primăvară	Vară-toamnă
I	14	14	3	3	2	3	1	12
II	14	14	3	3	2	3	1	

### 2. SITUAȚIA PRIVIND NUMĂRUL ORELOR ȘI NUMĂRUL CREDITELOR LA DISCIPLINELE INTEGRAL ȘI PARȚIAL ASISTATE

#### 2.1. Numărul orelor de activitate didactică pe săptămână și numărul creditelor pe semestru

Anul de studii	Activități integral asistate (Activități didactice de curs, seminar, laborator și proiect)				Activități parțial asistate (Practică, cercetare, elaborarea lucrării de disertație)				Număr total de ore de activități didactice asistate		Numărul total de puncte de credit
	Numărul de ore pe săptămână		Numărul de credite de studiu		Numărul de ore pe săptămână		Numărul de credite de studiu		Integral asistate	Parțial asistate	
	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II			
I	14	16	20	20	12	12	10	10	420	336	60
II	14	0	20	0	12	26	10	30	196	532	60
Total ore / credite	392	224	40	20	336	532	20	40	616	868	120

#### 2.2. Repartizarea orelor și a creditelor după categoria de aprofundare a disciplinelor

Categoria de aprofundare a disciplinelor	Numărul de ore	% din nr. total de ore	Numărul de credite	% din nr. total de credite
DA – discipline de aprofundare	378	25.47%	33	27.50%
DS – discipline de sinteză	1106	74.53%	87	72.50%
DC – discipline complementare	0	0.00%	0	0.00%
Nr. total de ore / credite	1484	100.00%	120	100.00%

#### 2.3. Repartizarea orelor pe tipuri de activități didactice integral asistate

Număr total de ore repartizate pe activități asistate integral				% față de numărul total ore activități asistate integral				Raport ore curs / ore aplicații asistate integral
Predare		Aplicații		Predare		Aplicații		
C	S	L	P	C	S	L	P	
336	56	196	28	54.55%	9.09%	31.82%	4.55%	1.20
336	280			54.55%	45.45%			
616				100.00%				

### 3. CONDIȚII PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

- acumularea a 120 de credite de la disciplinele impuse și de la cele opționale;
- susținerea cu succes și obținerea creditelor suplimentare prevăzute pentru examenul de disertație.

RECTOR,  
 Prof.dr.ing. Dan Cașcaval

DECAN,  
 Prof.dr.ing. Teodor Măluțan

DIRECTOR DEPARTAMENT,  
 Conf.dr.ing. Corina Cernătescu

**UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI**  
**FACULTATEA INGINERIE CHIMICĂ ȘI PROTECȚIA MEDIULUI „CRISTOFOR SIMION**  
 Domeniul de masterat: Inginerie Chimică  
 Programul de studii de masterat: Controlul și Procesarea Alimentelor  
 Tipul programului: Masterat de cercetare  
 Titlul absolventului: Master  
 Durata studiilor: 2 ani  
 Forma de învățământ: cu frecvență

Aprobat în ședința Senatului din data de 28.09.2022  
 Președinte Senat,  
 Prof.univ.dr.ing. Iulian Aurelian CIOCOIU



**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**

ANUL 1

2022-2024

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Categoria disciplinei	Semestrul I						Semestrul al II-lea														
				Activități asistate*					Act. neasist. (SI)**	Eval.	K	Activități asistate*					Act. neasist. (SI)**	Eval.	K					
				Nr. ore / săpt.								Nr. ore / săpt.												
C	S	L	P	PA	C	S	L	P	PA	C	S	L	P	PA	C	S	L	P	PA					
DI	1	Materii prime naturale in industria alimentara / <i>Natural Raw Materials for Food Industry</i>	CPA IA 501	DS	1		1				44	C	3											
	2	Enzime si microorganisme in procese alimentare / <i>Enzymes and Microorganisms in Food Processing</i>	CPA IA 502	DA	2		1				54	E	4											
	3	Evaluarea senzoriala a alimentelor / <i>Food Sensory Evaluation</i>	CPA IA 503	DA	1		1				68	C	4											
	4	Bioprocese in industria alimentara / <i>Bioprocesses in Food Industry</i>	CPA IA 504	DS	2		2				64	E	5											
	5	Procesarea fructelor si legumelor / <i>Fruits and Vegetables Processing</i>	CPA IA 505	DS	2		1				54	E	4											
	6	Cercetare științifică / <i>Scientific research (sem. 1)</i>	CPA PA 506	DS						12	72	VP	10											
	7	Procedee moderne de conservare si conditionare / <i>Modern Methods of Food Conditioning and Preservation</i>	CPA IA 507	DS										2	1				54	E	4			
	8	Controlul microbiologic al alimentelor / <i>Microbiological Control of Food</i>	CPA IA508	DS										1	2				30	E	3			
	9	Condimente si aromatizanti naturali / <i>Spices and Natural Flavours</i>	CPA IA 509	DA										2	1				78	E	5			
	10	Marketingul produselor si comportamentul consumatorului / <i>Product Marketing and Consumer Behaviour</i>	CPA IA 510	DS										2		1			30	C	3			
	11	Cercetare științifică / <i>Scientific research (sem. 2)</i>	CPA IA 510	DA													12	72	VP	10				
	12	Etica si integritate / <i>Ethics and Integrity</i>	CPA PA 511	DS										1	1				20	C	2			
DO	a. Postprocesarea alimentelor: ambalarea, depozitarea si logistica / <i>Food Postprocessing: Packaging, Storage and Logistics</i>	CPA IA 512.1	DS																					
	b. Procesarea avansata a alimentelor / <i>Advanced Processing of Food</i>	CPA IA 512.																						
Număr de ore pe săpt. pentru activități asistate impuse și opționale, număr de probe de evaluare și de puncte de credit pe semestru și număr total de ore de activități neasistate				8	0	6	0	12																
				14					12	356	E													
				26							C	30							16		12	328	C	30
											VP								28				VP	

\* Activitățile asistate sunt activități asistate integral (C,S,L,P) și activități asistate parțial (PA) și se desfășoară pe durata a 14 săptămâni.

\*\* Activitățile neasistate (SI - studiu individual) sunt calculate ca număr total de ore pe an, în funcție de numărul de puncte de credit (24 de ore pe punct de credit); sunt incluse sesiunile de examene și de restanțe.

RECTOR,

Prof.dr.ing. Dan Cașcaval



DECAN,

Prof.dr.ing. Teodor Măluțan

DIRECTOR DEPARTAMENT,

Conf.dr.ing. Corina Cernătescu



**UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI**  
**FACULTATEA INGINERIE CHIMICĂ ȘI PROTECTIA MEDIULUI „CRISTOFOR SIMIONE**  
 Domeniul de masterat: Inginerie Chimică  
 Programul de studii de masterat: Controlul și Procesarea Alimentelor  
 Tipul programului: Masterat de cercetare  
 Titlul absolventului: Master  
 Durata studiilor: 2 ani  
 Forma de învățământ: cu frecvență

Aprobat în ședința Senatului din data de 18.09.2022  
 Președinte Senat  
 Prof.univ.dr.ing. Iulian Aurelian CIOCOIU



**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**

**ANUL 2**

**2022-2024**

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Categoria disciplinei	Semestrul I					Activ. neasist. (SI**)	Eval.	K	Semestrul al II-lea***					Activ. neasist. (SI**)	Eval.	K					
				Activități asistate*								Activități asistate*												
				Nr. ore / săpt.								Nr. ore / săpt.												
C	S	L	P	PA	C	S	L	P	PA															
DI	1	Valorificarea subproduselor și deșeurilor din industria alimentară / <i>Revaluation of By-Products and Waste from Food Industry</i>	CPA IA 601	DS	2		2				64	E	5											
	2	Elemente de nutriție / <i>Basic Concepts for Nutrition</i>	CPA IA 602	DA	1	1	1				54	E	4											
	3	Managementul afacerilor / <i>Business Management</i>	CPA IA 603	DS	2			1			78	E	5											
	4	Cercetare științifică / <i>Scientific research (sem.3)</i>	CPA PA 604	DS					12		72	VP	10											
	5	Cercetare științifică / <i>Scientific research (sem. 4)</i>	CPA PA 605	DS											13	178	VP	15						
	6	Elaborare disertație / <i>Elaboration of Dissertation Project (sem. 4)</i>	CPA PA 606	DS											13	178	C	15						
DO	7	a. Metode de caracterizare și testare a materialelor / <i>Materials Testing and Characterization Methods</i>	CPA IA 607.1	DA	1		1				44	C	3											
		b. Strategia cercetării: valorificarea și diseminarea rezultatelor științifice / <i>Research Strategy: Dissemination of Scientific Results</i>	CPA IA 607.2																					
	8	a. Managementul calitatii în industria alimentară / <i>Quality Management in Food Industry</i>	CPA IA 608.1	DA	1	1					44	C	3											
		b. Elemente de legislație în industria alimentară / <i>Legislation for Food Industry</i>	CPA IA 608.2																					
DL	9	Siguranța în exploatarea a instalațiilor industriale / <i>Industrial Plants Safety</i>	CPA IA 609	DA	2				1		54	E	4											
Număr de ore pe săpt. pentru activități asistate impuse și opționale, număr de probe de evaluare și de puncte de credit pe semestru și număr total de ore de activități neasistate					7	2	4	1	12		356	E	30	0	0	0	0	26	356	E	30			
					14					12		356	C	30	0					26		356	C	30
					26							356	VP		26							356	VP	

\* Activitățile asistate sunt activități asistate integral (C,S,L,P) și activități asistate parțial (PA) și se desfășoară pe durata a 14 săptămâni.

\*\* Activitățile neasistate (SI - studiu individual) sunt calculate ca număr total de ore pe an, în funcție de numărul de puncte de credit (24 de ore pe punct de credit); sunt incluse sesiunile de examene și de restanțe.

\*\*\* Pentru programele de masterat cu 4 semestre.

RECTOR,

Prof.dr.ing. Dan Cașcaval



DECAN,

Prof.dr.ing. Teodor Măluțan

DIRECTOR DEPARTAMENT,

Conf.dr.ing. Corina Cernătescu