

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT al promoției 2025 - 2029

Universitatea Transilvania din Brașov

Programul de studii universitare de licență	Controlul și expertiza produselor alimentare
Domeniul fundamental	Științe ingineresti
Domeniul de licență	Ingineria produselor alimentare
Facultatea	Facultatea de Alimentație și Turism
Durata studiilor:	4 ANI
Forma de învățământ:	cu frecvență

1. OBIECTIVE DE FORMARE ȘI COMPETENȚE

Obiectivul general al programului de studii este de a forma specialiști de înaltă calificare în domeniul securității alimentare și a siguranței alimentelor, profesiune complexă, tot mai răspândită în contextul dezvoltării contemporane, a globalizării și a creșterii riscului alimentar, de tip ingineresc, de analiză a înlănțuirii proceselor tehnologice specifice realizării produselor vegetale și animale, de procesare a alimentelor și de realizare a unor produse gastronomice de calitate.

Obiectivele și profilul de competențe dezvoltat în concordanță cu nevoile identificate pe piața muncii și cu cadrul național al calificărilor sunt prezentate sintetic mai jos și detaliat în fișele disciplinelor din planul de învățământ.

Ocupațiile cuprinse în Codul ocupațiilor din România (COR) care pot fi practicate pe piața muncii de către absolvenții programului de studii sunt: Cod COR: 214514 / Denumire cor: inginer în industria alimentară / Cod COR: 214518 / Denumire cor: expert inginer industria alimentară / Cod COR: 214519 / Denumire cor: inspector de specialitate inginer industria alimentară.

Obiective

Programul de studii are ca obiective specifice instruirea teoretică și practică a studenților pentru cunoașterea și aplicarea măsurilor de creștere a calității în sistemul de alimentație, al produselor agro-alimentare și al sistemelor tehnice implicate în realizarea acestora; efectuarea controlului și expertizei produselor alimentare pe întreg lanțul alimentar, analiza, proiectarea și aplicarea managementului în sistemele de inspecție și de asigurare a calității alimentației și a biotehnologiilor alimentare, cunoașterea celor mai moderne tehnici, standarde și criterii de evaluare și analiză pentru securitatea și siguranța alimentară, autenticitatea și trasabilitatea alimentelor și a serviciilor din alimentație, analiza riscului alimentar și aplicarea normelor HACCP în concordanță cu standardele europene, cunoașterea și utilizarea de software specific; cunoașterea și aplicarea legislației în domeniul alimentației.

Profilul de competențe dezvoltat în concordanță cu nevoile identificate pe piața muncii și cu cadrul național al calificărilor, precum și rezultatele învățării asociate acestor competențe sunt prezentate sintetic mai jos.

Prezentarea detaliată a acestora se regăsește în fișele disciplinelor din planul de învățământ.

COMPETENȚE PROFESIONALE DE BAZĂ (CP)

CP1 Gândește în mod abstract

Demonstrează capacitatea de a utiliza concepte științifice și tehnologice pentru a înțelege fenomene complexe legate de calitatea și siguranța alimentară.

1.1. Cunoștințe

R.Î. 1.1.1. Absolventul explică concepte avansate de chimie, microbiologie, biochimie și inginerie alimentară relevante pentru controlul produselor alimentare.

R.Î. 1.1.2. Absolventul corelează fenomenele fizico-chimice și biologice cu modificările calitative ale produselor în diverse etape ale procesării și depozitării.

R.Î. 1.1.3. Absolventul formulează ipoteze teoretice privind comportamentul materiilor prime și al produselor alimentare în condiții tehnologice variate.

1.2. Abilități

R.Î. 1.2.1. Absolventul aplică gândirea abstractă în proiectarea de modele predictive pentru stabilitatea, siguranța și calitatea alimentelor.

R.Î. 1.2.2. Absolventul dezvoltă soluții teoretice pentru optimizarea parametrilor tehnologici în industria alimentară.

1.3. Responsabilitate și autonomie

R.Î. 1.3.1. Absolventul formulează ipoteze științifice și le susține prin abordări analitice riguroase.

R.Î. 1.3.2. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru coerența și validitatea explicațiilor teoretice utilizate în analiza alimentară.

CP2 Aplică metode științifice

Aplică metode științifice validate pentru analiza, controlul și expertiza produselor alimentare.

2.1. Cunoștințe

R.Î. 2.1.1. Absolventul descrie metodele moderne de analiză fizico-chimică, microbiologică și senzorială aplicabile produselor alimentare.

R.Î. 2.1.2. Absolventul cunoaște cerințele standardelor internaționale privind controlul calității și siguranței alimentare (ISO, Codex Alimentarius, legislația UE).

R.Î. 2.1.3. Absolventul explică principiile funcționării echipamentelor de laborator și de proces utilizate în expertiza alimentară.

2.2. Abilități

R.Î. 2.2.1. Absolventul proiectează și execută proceduri de analiză și control al calității în conformitate cu metode validate.

R.Î. 2.2.2. Absolventul interpretează datele experimentale și formulează concluzii conforme cerințelor de reglementare și calitate.

2.3. Responsabilitate și autonomie

R.Î. 2.3.1. Absolventul gestionează activități de laborator și control tehnologic cu respectarea normelor de bună practică.

R.Î. 2.3.2. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru exactitatea și relevanța rezultatelor obținute.

CP3 Sintetizează informații

Integrează și interpretează critic informații complexe din domeniul științelor alimentare, reglementărilor și studiilor aplicate.

3.1. Cunoștințe

R.Î. 3.1.1. Absolventul identifică și evaluează surse științifice, reglementări naționale și europene și ghiduri tehnice relevante pentru controlul alimentar.

R.Î. 3.1.2. Absolventul sintetizează date tehnice și științifice pentru formularea unor soluții practice în contextul evaluării produselor

3.2. Abilități

R.Î. 3.2.1. Absolventul interpretează și corelează informații provenite din multiple surse (literatură de specialitate, rapoarte, certificate, baze de date).

R.Î. 3.2.2. Absolventul elaborează sinteze tehnico-științifice necesare în activitatea de control și certificare.

3.3. Responsabilitate și autonomie

R.Î. 3.3.1. Absolventul selectează și valorifică informațiile relevante în luarea deciziilor tehnice și manageriale.

R.Î. 3.3.2. Absolventul utilizează cu discernământ informațiile disponibile pentru a susține propuneri de îmbunătățire a proceselor.

CP4 Percepe contextul atunci când interpretează

Înțelege impactul factorilor externi asupra calității și siguranței alimentare și adaptează interpretarea rezultatelor în funcție de context.

4.1. Cunoștințe

R.Î. 4.1.1. Absolventul descrie cerințele contextuale specifice produselor alimentare (tipul materiei prime, sezon, piață, legislație).

R.Î. 4.1.2. Absolventul recunoaște influența factorilor economici, tehnologici și de reglementare asupra procesului de expertiză.

4.2. Abilități

R.Î. 4.2.1. Absolventul adaptează metodele de evaluare și interpretare a rezultatelor în funcție de specificul produsului și al destinației acestuia.

R.Î. 4.2.2. Absolventul propune soluții tehnologice sau de remediare conforme cu cerințele pieței și ale autorităților.

4.3. Responsabilitate și autonomie

R.Î. 4.3.1. Absolventul manifestă flexibilitate în interpretarea datelor și în luarea deciziilor tehnice.

R.Î. 4.3.2. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru decizii adaptate situațiilor specifice de producție și control.

CP5 Analizează date

Analizează și modelează date pentru a obține informații relevante privind calitatea, conformitatea și riscurile produselor alimentare.

5.1. Cunoștințe

R.Î. 5.1.1. Absolventul cunoaște metodele de analiză statistică, control statistic al proceselor (SPC), evaluarea riscului și interpretarea datelor de laborator.

R.Î. 5.1.2. Absolventul recunoaște semnificația deviațiilor și a variațiilor în datele colectate din producție și testare.

5.2. Abilități

R.Î. 5.2.1. Absolventul prelucrează și analizează date folosind instrumente software adecvate (Excel, SPSS, R, etc.).

R.Î. 5.2.2. Absolventul utilizează datele pentru luarea deciziilor corecte privind conformitatea și siguranța alimentelor.

5.3. Responsabilitate și autonomie

- R.Î. 5.3.1. Absolventul asigură rigoarea analizei și documentarea completă a procesului de colectare și interpretare a datelor.
R.Î. 5.3.2. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru validitatea concluziilor și pentru aplicarea lor în practică.

CP6 Scrie publicații științifice și rapoarte tehnice

Redactează documente științifice, tehnice și de reglementare în domeniul controlului și expertizei produselor alimentare.

6.1. Cunoștințe

R.Î. 6.1.1. Absolventul cunoaște structura și cerințele redactării de articole științifice, rapoarte tehnice, fișe de conformitate și documentații de audit.

R.Î. 6.1.2. Absolventul înțelege normele etice și cerințele privind proprietatea intelectuală și diseminarea rezultatelor.

6.2. Abilități

R.Î. 6.2.1. Absolventul redactează clar și coerent lucrări științifice, fișe de analiză, planuri HACCP și documente de calitate.

R.Î. 6.2.2. Absolventul integrează informații științifice și tehnice în mod critic și profesionist în documentele elaborate.

6.3. Responsabilitate și autonomie

R.Î. 6.3.1. Absolventul respectă normele de etică profesională și științifică în redactarea și prezentarea rezultatelor.

R.Î. 6.3.2. Absolventul diseminează în mod autonom rezultatele muncii proprii în contexte profesionale, științifice sau industriale.

COMPETENȚE PROFESIONALE SPECIFICE PROGRAMULUI

CP9. Cunoaște și aplică în mod avansat conceptele, principiile și reglementările privind calitatea și siguranța produselor alimentare

7.1. Cunoștințe

R.Î. 7.1.1. Absolventul explică principiile și cerințele sistemelor de management al calității și siguranței alimentare (ISO 22000, HACCP, GFSI etc.).

R.Î. 7.1.2. Absolventul identifică tipurile de pericole alimentare (chimice, fizice, microbiologice, alergice) și descrie metodele de control specifice.

R.Î. 7.1.3. Absolventul analizează reglementările naționale și europene privind igiena, etichetarea, aditivii, contaminanții și materialele în contact cu alimentele.

R.Î. 7.1.4. Absolventul face conexiuni între cerințele de reglementare și practicile tehnologice utilizate în diferite ramuri ale industriei alimentare.

8.2. Abilități

R.Î. 8.2.1. Absolventul elaborează și implementează planuri HACCP și proceduri de autocontrol pentru unități de producție alimentară.

R.Î. 8.2.2. Absolventul realizează audituri interne și inspecții de conformitate cu standardele de siguranță și calitate.

R.Î. 8.2.3. Absolventul aplică metode specifice pentru identificarea neconformităților și propune măsuri corective și preventive.

8.3. Responsabilitate și autonomie

R.Î. 8.3.1. Absolventul lucrează autonom sau în echipă în cadrul compartimentelor de calitate, control tehnologic sau R&D.

R.Î. 8.3.2. Absolventul planifică și coordonează activități de control, monitorizare și validare a proceselor alimentare.

R.Î. 8.3.3. Absolventul reflectează critic asupra sistemelor de asigurare a calității și propune soluții de îmbunătățire continuă.

R.Î. 8.3.4. Absolventul exprimă în mod clar și argumentat concluziile rezultate din activități de expertiză și evaluare.

R.Î. 8.3.5. Absolventul valorifică rezultatele evaluării calității și siguranței în contexte industriale, comerciale sau de reglementare.

CP9. Aplică metode avansate de analiză fizico-chimică, microbiologică și senzorială în evaluarea produselor alimentare

9.1. Cunoștințe

R.Î. 9.1.1. Absolventul descrie metodele moderne de analiză aplicabile alimentelor: cromatografie, spectrometrie, PCR, ELISA, etc.

R.Î. 9.1.2. Absolventul explică principiile testării senzoriale și importanța acestora în evaluarea calității globale a produselor.

R.Î. 9.1.3. Absolventul identifică factorii de variabilitate și incertitudine în analizele de laborator.

R.Î. 9.1.4. Absolventul corelează rezultatele obținute cu parametrii de calitate specifici fiecărei grupe de produse alimentare.

9.2. Abilități

R.Î. 9.2.1. Absolventul planifică și efectuează analize de laborator asupra materiilor prime, produselor intermediare și finite.

R.Î. 9.2.2. Absolventul utilizează echipamente și tehnologii de analiză în conformitate cu standardele tehnice.

R.Î. 9.2.3. Absolventul evaluează validitatea și reproductibilitatea rezultatelor și le interpretează în contextul cerințelor de reglementare.

9.3. Responsabilitate și autonomie

R.Î. 9.3.1. Absolventul gestionează activități de laborator și proiecte de analiză, asigurând respectarea normelor de calitate și siguranță.

R.Î. 9.3.2. Absolventul promovează utilizarea responsabilă a resurselor și respectarea standardelor de biosecuritate și protecție a mediului.

R.Î. 9.3.3. Absolventul se autoevaluează și urmărește perfecționarea continuă în domeniul metodelor analitice alimentare.

2. STRUCTURA PE SĂPTĂMÂNI A ANULUI UNIVERSITAR

Număr de semestre: 2

Număr de credite pe semestru: 30

Număr de ore de activități didactice /săptămână: 27-28

Numărul de săptămâni pe ani de studii:

	Activități didactice		Sesiuni de examene			Practică	Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Primăvară	Vară
Anul I	14	14	3	4	2	-	2	1	10
Anul II	14	14	3	4	2	90	2	1	9
Anul III	14	14	3	4	2	90	2	1	9
Anul IV	14	14	3		2	60	2	1	-

În funcție de specificul programului de studii, practica se poate organiza comasat sau/și pe parcursul semestrelor. Activitatea de practică se desfășoară în conformitate cu *Regulamentul privind cadrul general de organizare și desfășurare a practicii studenților*, aprobat în Sedința Senatului Universității Transilvania din Brașov, din data de 24.06.2024.

3. ASIGURAREA FLEXIBILIZĂRII INSTRUIRII. CONDIȚIONĂRI

Flexibilizarea programului de studii este asigurată prin discipline opționale și discipline facultative. Disciplinele la alegere (opționale) sunt propuse începând cu semestrul al doilea și sunt grupate în discipline opționale sau pachete opționale, care completează traseul de specializare a studentului. Alegerea traseului se face de către student în anul universitar anterior derulării disciplinelor sau pachetelor de discipline opționale (cu excepția opțiunilor pentru semestrul al II-lea, care se exprimă în semestrul I).

Alocarea creditelor pentru disciplinele facultative se face în urma susținerii colocviului de absolvire a cursului. Creditele obținute la disciplinele facultative nu înlocuiesc creditele pentru disciplinele obligatorii și opționale.

4. CONDIȚII DE ÎNSCRIERE ÎN ANUL DE STUDII URMĂTOR. CONDIȚII DE PROMOVARE A UNUI AN DE STUDII

Condițiile de înscriere în anul următor, condițiile de a urma module de curs în avans, condițiile de promovare sunt cuprinse în *Regulamentul privind activitatea profesională a studenților*.

5. EXAMENUL DE FINALIZARE A STUDIILOR

Perioada de întocmire a Proiectului de Diplomă: începând cu penultimul semestru de studii.

Definitivarea Proiectului de Diplomă: în ultimul semestru de studii.

Perioada de susținere a Proiectului de Diplomă: în sesiunea iunie-iulie a ultimului an de studii.

Numărul de credite pentru susținerea Proiectului de Diplomă: 10 credite (în plus față de cele 240).

6. DISCIPLINELE DE STUDII PE ANI

ANUL I

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Obligatoriu	C1**	C2**	Semestrul I								Semestrul II										
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr			
1	Matematică	DF	DOB	2	2	0	0	0	64	E	4											
2	Chimie	DF	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4											
3	Fizică	DF	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4											
4	Ecologie și protecția mediului	DD	DOB	2	1	0	0	0	78	V	4											
5	Bazele utilizării calculatoarelor	DF	DOB	2	0	2	0	0	94	V	5											
6	Chimie analitică	DF	DOB	2	0	2	0	0	64	V	4											
7	Educație fizică și sport I	DC	DOB	0	1	0	0	0	11	V	1											
8	Etică și integritate academică I	DC	DOB	1	1	0	0	0	32	V	2											
9	Teoria probabilităților și statistică matematică	DF	DOB									2	2	0	0	0	64	E	4			
10	Microbiologie generală	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4			
11	Desen tehnic și infografică	DF	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5			
12	Operații unitare în industria alimentară I	DF	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5			
13	Biochimie I	DS	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5			
14	Educație fizică și sport II	DC	DOB									0	1	0	0	0	16	V	1			
15	Digitalizare și inteligență artificială	DF	DOB									2	0	2	0	0	64	V	4			
Total				13	5	8	0	0	471	E	C	V	28	12	3	10	0	0	490	E	C	V
										3	0	5							5	0	2	
Total ore didactice pe săptămână				26								25										

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Optional	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II									
				C	S	L	P	Pr	SI	V		Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V		Cr
1	Limba franceză I	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	E	2										
1	Limba engleză I	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	E	2										
1	Limba spaniolă I	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	E	2										
2	Limba engleză II	DC	DOP									1	1	0	0	0	32	V		2	
2	Limba franceză II	DC	DOP									1	1	0	0	0	32	V		2	
2	Limba spaniolă II	DC	DOP									1	1	0	0	0	32	V		2	
Total				1	1	0	0	0		C	V	2	1	1	0	0	0	32	E	C	V
Total ore didactice pe săptămână				2								2									

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Facultativ	C1**	C2**	Semestrul I								Semestrul II													
				C	S	L	P	Pr	SI	V			Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V			Cr		
										E	C	V								E	C	V			
1	Voluntariat I	DAU	DFA	0	0	0	2	0	32	V			2												
2	Voluntariat II	DAU	DFA											0	0	0	2	0	32	V			2		
Total				0	0	0	2	0	32	E	C	V	2	0	0	0	2	0	32	E	C	V	2		
										0	0	1								0	0	1			
Total ore didactice pe săptămână				0										0											

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDAN

DIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

DECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANU

COORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

ANUL II

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Obligatoriu	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II											
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr				
1	Elemente de inginerie mecanică	DD	DOB	2	2	0	0	0	64	V	4												
2	Principiile nutriției umane	DD	DOB	2	0	2	0	0	64	V	4												
3	Elemente de inginerie electrică	DD	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5												
4	Operații unitare în industria alimentară II	DD	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5												
5	Biochimie II	DD	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4												
6	Etică în industria alimentară	DS	DOB	2	0	2	0	0	69	E	5												
7	Educație fizică și sport III	DC	DOB	0	1	0	0	0	16	V	1												
8	Comportamentul consumatorului	DS	DOB									2	2	0	0	0	64	E	4				
9	Igiena societăților din industria alimentară	DS	DOB									2	2	0	0	0	64	E	4				
10	Operații cu transfer de căldură și masă	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4				
11	Sisteme tehnice în industria alimentară	DF	DOB									2	2	0	0	0	34	E	3				
12	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4				
13	Grafică asistată de calculator	DF	DOB									2	0	2	0	0	64	V	4				
14	Practică de domeniu	DS	DOB									0	0	0	0	90	120	E	4				
15	Educație fizică și sport IV	DC	DOB									0	1	0	0	0	16	V	1				
Total				12	3	10	0	0	465	E 4	C 0	V 3	28	12	7	6	0	90	490	E 6	C 0	V 2	28
Total ore didactice pe săptămână				25											25								

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Optional	C ¹ **	C ² **	Semestrul I								Semestrul II												
				C	S	L	P	Pr	SI	V		Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V		Cr			
1	Limba engleză III	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	V		2												
1	Limba franceză III	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	V		2												
1	Limba spaniolă III	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	V		2												
2	Limba engleză IV	DC	DOP																					
2	Limba franceză IV	DC	DOP									1	1	0	0	0	32	V		2				
2	Limba spaniolă IV	DC	DOP									1	1	0	0	0	32	V		2				
Total				1	1	0	0	0	32	E	C	V	2	1	1	0	0	0	32	E	C	V	2	
Total ore didactice pe săptămână				2											2									

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Facultativ	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II													
				C	S	L	P	Pr	SI	V			Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V			Cr		
										E	C	V								E	C	V			
1	Voluntariat III	DAU	DFA	0	0	0	2	0	2	V			1												
2	Instalații frigorifice și de climatizare	DS	DFA											0	0	0	0	0	0	V			4		
Total				0	0	0	2	0	2	E	C	V	1	0	0	0	0	0	0	E	C	V	4		
									0	0	1	0		0	0	0	0	0	0	0	1				
Total ore didactice pe săptămână				0											4										

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDAN

DIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

DECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANU

COORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

ANUL III

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Obligatoriu	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II							
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr
1	Analiza produselor alimentare	DS	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5								
2	Ingineria morăritului şi panificaţiei	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4								
3	Controlul calităţii produselor de origine vegetală	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4								
4	Ingineria berii şi vinului	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4								
5	Politici şi strategii globale de securitate alimentară	DD	DOB	2	0	0	2	0	94	E	5								
6	Climatizări şi instalaţii de frig	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4								
7	Microbiologie specială	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4
8	Legislaţie în industria alimentară	DS	DOB									2	2	0	0	0	64	E	4
9	Ingineria produselor alimentare de origine animală	DS	DOB									2	0	1	1	0	64	E	4
10	Analiză instrumentală	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	V	4
11	Ingineria produselor alimentare extractive	DS	DOB									2	0	2	0	0	34	E	3
12	Controlul calităţii produselor de origine animală	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4
13	Practica de specialitate	DS	DOB									0	0	0	0	90	120	E	4
Total				12	0	10	2	0	444	E	26	12	2	9	1	90	474	E	27
Total ore didactice pe săptămână				24								24							

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Optional	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II							
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr
1	Conservarea produselor alimentare	DS	DOP	2	0	2	0	0	64	V	4								
1	Metode de procesare şi păstrare a alimentelor	DS	DOP	2	0	2	0	0	64	V	4								
2	Controlul şi asigurarea calităţii produselor alimentare	DS	DOP									2	1	0	1	0	34	V	3
2	Controlul calităţii subproduselor de origine vegetală	DS	DOP									2	0	2	0	0	34	V	3
Total				2	0	2	0	0	64	E	4	2	1	0	1	0	34	E	3
Total ore didactice pe săptămână				4								4							

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Facultativ	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II							
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr
1	Gastronomie	DS	DFA									0	0	0	0	0	0	E	4
Total				0	0	0	0	0	0	E	0	0	0	0	0	0	0	E	4
Total ore didactice pe săptămână				0								4							

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDAN

DIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

DECAN,
PROF. DR. VASILE PÂNDUREANU

COORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

ANUL IV

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Obligatoriu	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II							
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr
1	Marketing	DF	DOB	2	1	0	1	0	64	E	4								
2	Evaluarea senzorială a produselor alimentare I	DS	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5								
3	Expertizarea şi autentificarea alimentelor	DS	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5								
4	Alimente funcţionale	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4								
5	Managementul calităţii şi siguranţei alimentare	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4								
6	Biotehnologii alimentare	DS	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5								
7	Management în industria alimentară	DS	DOB									2	1	0	0	0	48	E	3
8	Evaluarea senzorială a produselor alimentare II	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	V	4
9	Ambalarea şi etichetarea produselor alimentare	DS	DOB									2	1	0	1	0	64	V	4
10	Elaborare proiect diplomă	DS	DOB									0	0	0	4	0	64	V	4
11	Practică proiect diplomă	DS	DOB									0	0	0	0	60	120	V	4
Total				12	1	10	1	0	474	E	27	6	2	2	5	60	360	E	19
Total ore didactice pe săptămână				24								15							

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Optional	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II							
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr
1	Economie generală	DC	DOP	2	0	2	0	0	34	V	3								
1	Analiza economico-financiară a proceselor din industria alimentară	DC	DOP	2	1	0	1	0	34	V	3								
2	Depistarea fraudelor în industria alimentară	DS	DOP									2	0	2	0	0	64	E	4
2	Controlul şi expertiza alimentelor şi depistarea falsurilor	DS	DOP									2	0	2	0	0	64	E	4
3	Biotehnologii speciale	DS	DOP									2	0	1	0	0	78	E	4
3	Merceologia produselor alimentare	DS	DOP									2	0	1	0	0	78	E	4
4	Comunicare managerială	DC	DOP									2	2	0	0	0	34	V	3
4	Cultură organizaţională	DC	DOP									2	2	0	0	0	34	V	3
Total				2	0	2	0	0	34	E	3	6	2	3	0	0	176	E	11
Total ore didactice pe săptămână				4								11							

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Facultativ	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II							
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr
1	Bazele economiei	DC	DFA	0	0	0	0	0	0	V	3								
2	Reologia alimentelor	DS	DFA									2	0	1	0	0	48	V	3
Total				0	0	0	0	0	0	E	3	2	0	1	0	0	48	E	3
Total ore didactice pe săptămână				4								3							

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDAN

DIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

DECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANU

COORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

BILANŢ GENERAL I

Nr. crt.	Discipline	An I	An II	An III	An IV	Total ore	Total %
1	Obligatoriu	714	700	672	546	2632	85.84
2	Optional	56	56	112	210	434	14.16
3	Practică	-	90	90	60	240	7.82
	Total	770	756	784	756	3066	100
4	Facultativ	56	84	56	98	294	

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDĂN

DIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

DECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANU

COORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA