

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT al promoției 2025 - 2029

Universitatea Transilvania din Brașov

Programul de studii universitare de licență	Ingineria 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, ca tehnologi în domeniul industriei alimentare. Programul realizează formarea complexă a specialiștilor, inclusiv cu pregătire pe direcțiile biotehnologiei și bioingineriei. Absolvenții acestui program de studii acoperă profesional tehnologiile tuturor subramurilor din industria alimentară, iar anvergura fiind extrem de largă (circa 60 de industrii specifice) acești specialiști au posibilitatea ca în producție să activeze în domenii extrem de diverse.

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** care pot fi practicate pe piața muncii sunt:

- **214514 - inginer în industria alimentară;**
- **214519 - inspector de specialitate inginer industria alimentară;**
- **214520 - referent de specialitate inginer industria alimentară.**

Obiective

Programul de studii are ca **obiective specifice** instruirea teoretică și practică a studenților pentru cunoașterea celor mai moderne tehnologii din domeniul producției alimentare, în concordanță cu standardele europene, cunoașterea și aplicarea măsurilor de creștere a calității produselor din industria alimentară și a sistemelor tehnice implicate în realizarea acestora, proiectarea de sistem și exploatarea liniilor tehnologice de prelucrare a produselor agroalimentare, analiza, proiectarea și aplicarea managementului în întreprinderile din industria alimentară, cunoașterea și utilizarea de software specific, cunoașterea și aplicarea legislației în domeniul procesării alimentare.

Competențe profesionale și rezultate ale învățării

Competențe profesionale

Cp. 1 Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;

Cunoaștințe

R.1.1.1 Cunoaște noțiunile fundamentale de chimie, biochimie și microbiologie aplicabile în analiza și controlul produselor alimentare.

R.1.1.2 Înțelege structura și funcțiile componentelor alimentare (proteine, glucide, lipide, vitamine, enzime) și modul în care acestea influențează calitatea și stabilitatea produselor.

R.1.1.3 Explică rolul microorganismelor utile și patogene în procesele tehnologice și impactul lor asupra siguranței alimentare.

R.1.1.4 Cunoaște principiile de bază ale nutriției umane și efectele substanțelor bioactive asupra sănătății consumatorului.

R.1.1.5 Explică legătura dintre calitatea materiilor prime și nivelul de siguranță al produselor finite.

R.1.1.6 Cunoaște noțiuni de ecologie și impactul activităților tehnologice alimentare asupra mediului.

Abilități

R.1.1.7 Identifică și evaluează caracteristicile de calitate și siguranță ale materiilor prime utilizate în producția alimentară.

R.1.1.8 Utilizează metode moderne de analiză fizico-chimică și microbiologică pentru determinarea parametrilor de calitate.

- R.1.1.9 Aplică riguros regulile de igienă și securitate alimentară pe parcursul întregului flux tehnologic.
- R.1.1.10 Selectează tehnici adecvate de analiză nutrițională și senzorială, adaptate fiecărui tip de produs.
- R.1.1.11 Interpretează corect rezultatele obținute în testele de siguranță alimentară și le corelează cu standardele aplicabile.
- R.1.1.12 Redactează rapoarte detaliate privind conformitatea produselor, utilizând date obținute prin analize complexe.

Responsabilitate și autonomie

- R.1.1.13 Asigură respectarea standardelor de igienă și siguranță alimentară în cadrul unităților de producție.
- R.1.1.14 Își asumă decizii privind prevenirea și reducerea contaminărilor pe parcursul procesului tehnologic.
- R.1.1.15 Coordonează activitățile de testare și control al calității, implicând echipe specializate.
- R.1.1.16 Decide asupra acceptării, respingerii sau recondiționării loturilor de produse alimentare.
- R.1.1.17 Planifică și supraveghează activitățile de instruire ale personalului implicat în asigurarea siguranței alimentare.
- R.1.1.18 Propune și implementează măsuri de îmbunătățire continuă a calității și siguranței produselor alimentare.

Cp. 2 Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;

Cunoștințe

- R.1.2.1 Cunoaște principiile fundamentale de inginerie mecanică, termică și electrică aplicabile echipamentelor din industria alimentară.
- R.1.2.2 Înțelege procesele de transfer de căldură și masă și aplicabilitatea acestora în fluxurile tehnologice alimentare.
- R.1.2.3 Explică funcționarea utilajelor specifice pentru prelucrarea cerealelor, laptelui, cărnii și băuturilor.
- R.1.2.4 Cunoaște sistemele tehnice moderne și soluțiile de automatizare implementate în procesele industriale alimentare.
- R.1.2.5 Înțelege conceptele de eficiență energetică și importanța acestora în exploatarea instalațiilor.
- R.1.2.6 Explică riscurile tehnologice și măsurile de prevenție în exploatarea echipamentelor alimentare.

Abilități

- R.1.2.7 Operează și monitorizează corect instalațiile și echipamentele de producție alimentară.
- R.1.2.8 Identifică rapid defecțiunile tehnice și aplică soluții de remediere eficiente.
- R.1.2.9 Optimizează parametrii de funcționare ai utilajelor pentru a crește randamentul și calitatea produselor.
- R.1.2.10 Aplică proceduri de mentenanță preventivă pentru a prelungi durata de viață a echipamentelor.
- R.1.2.11 Utilizează instrumente digitale și sisteme informatice pentru monitorizarea și controlul echipamentelor.
- R.1.2.12 Evaluează performanța tehnică și economică a instalațiilor și propune soluții de optimizare.

Responsabilitate și autonomie

- R.1.2.13 Supraveghează exploatarea instalațiilor în condiții de siguranță și conformitate cu normele de lucru.
- R.1.2.14 Coordonează echipe de operatori și tehnicieni în activitățile de producție.
- R.1.2.15 Ia decizii autonome privind reglarea și adaptarea proceselor tehnologice la cerințele de producție.
- R.1.2.16 Planifică și organizează activitățile de întreținere și verificare periodică a echipamentelor.
- R.1.2.17 Intervine în mod eficient și responsabil în situații de urgență tehnologică.
- R.1.2.18 Asigură exploatarea durabilă și eficientă a echipamentelor, respectând standardele de mediu și siguranță.

Cp. 3 Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.

Cunoștințe

R.1.3.1 Cunoaște tehnologiile de prelucrare a cerealelor, laptelui, cărnii și băuturilor.

R.1.3.2 Înțelege principiile de conservare a alimentelor prin sterilizare, pasteurizare, refrigerare și congelare.

R.1.3.3 Explică rolul aditivilor și ingredientelor funcționale în menținerea calității produselor.

R.1.3.4 Cunoaște normele de siguranță alimentară aplicabile fluxurilor de producție.

R.1.3.5 Înțelege biotehnologiile alimentare și aplicațiile lor în industria alimentară.

R.1.3.6 Explică metodele de analiză și optimizare statistică a proceselor tehnologice.

Abilități

R.1.3.7 Proiectează și analizează un flux tehnologic alimentar complet, adaptat tipului de produs.

R.1.3.8 Utilizează metode statistice și software specializat pentru analiza proceselor tehnologice.

R.1.3.9 Aplică soluții de optimizare a fluxurilor tehnologice pentru reducerea pierderilor și creșterea eficienței.

R.1.3.10 Selectează tehnologii adecvate fiecărei categorii de produse alimentare.

R.1.3.11 Evaluează și gestionează riscurile de contaminare pe fluxul tehnologic.

R.1.3.12 Implementează standarde internaționale de calitate și siguranță (HACCP, ISO).

Responsabilitate și autonomie

R.1.3.13 Supraveghează desfășurarea corectă a etapelor tehnologice în unitățile de producție.

R.1.3.14 Decide asupra modificării parametrilor de proces pentru a asigura conformitatea produselor.

R.1.3.15 Coordonează echipe de producție și control al calității.

R.1.3.16 Conduce audituri interne pentru verificarea conformității fluxurilor tehnologice.

R.1.3.17 Planifică și organizează instruirea personalului implicat în procesele tehnologice.

R.1.3.18 Își asumă responsabilitatea pentru calitatea produsului finit și respectarea standardelor internaționale.

Cp. 4 Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte.

R.1.4.1 Cunoaște principiile inovării și cercetării în știința alimentului.

R.1.4.2 Înțelege cerințele pieței și comportamentul consumatorului modern.

R.1.4.3 Explică metodele de proiectare asistată și utilizarea acestora în dezvoltarea produselor.

R.1.4.4 Cunoaște legislația națională și europeană aplicabilă produselor alimentare noi.

R.1.4.5 Înțelege conceptele de sustenabilitate și economie circulară aplicate industriei alimentare.

R.1.4.6 Explică importanța ambalării și etichetării în marketingul și poziționarea produselor alimentare.

Abilități

R.1.4.7 Dezvoltă prototipuri de produse inovative adaptate tendințelor pieței.

R.1.4.8 Aplică metode de testare senzorială și studii de piață pentru validarea produselor noi.

R.1.4.9 Utilizează instrumente de management de proiect pentru planificarea etapelor de dezvoltare.

R.1.4.10 Corelează cerințele pieței cu specificațiile tehnice și de laborator ale produsului.

R.1.4.11 Propune soluții inovatoare de ambalare și etichetare.

R.1.4.12 Monitorizează implementarea proiectelor de dezvoltare a produselor până la finalizare.

Responsabilitate și autonomie

R.1.4.13 Își asumă responsabilitatea pentru deciziile privind lansarea produselor noi.

R.1.4.14 Coordonează echipe interdisciplinare implicate în dezvoltarea produselor.

R.1.4.15 Gestionează resursele financiare, umane și materiale pentru implementarea proiectelor.

- R.1.4.16 Monitorizează riscurile și stabilește soluții de reducere a acestora.
- R.1.4.17 Asigură respectarea legislației și a standardelor în toate etapele proiectului.
- R.1.4.18 Propune soluții adaptate cerințelor pieței și principiilor de sustenabilitate.

Cp. 5 Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing.

Cunoștințe

- R.1.5.1 Cunoaște metodele și tehnicile de control și asigurare a calității în industria alimentară.
- R.1.5.2 Înțelege criteriile de evaluare senzorială și aplicabilitatea acestora în aprecierea produselor.
- R.1.5.3 Explică rolul marketingului în promovarea și poziționarea produselor alimentare.
- R.1.5.4 Cunoaște tehnici de analiză a pieței și a comportamentului consumatorului.
- R.1.5.5 Înțelege strategiile de fidelizare a clienților și aplicabilitatea lor în industria alimentară.
- R.1.5.6 Explică standardele internaționale HACCP și ISO aplicabile siguranței și calității produselor.

Abilități

- R.1.5.7 Aplică metode HACCP și ISO 22000 pentru asigurarea calității produselor.
- R.1.5.8 Organizează și desfășoară teste senzoriale și analize de laborator pentru validarea produselor.
- R.1.5.9 Elaborează planuri de promovare și strategii de marketing.
- R.1.5.10 Dezvoltă și aplică strategii de poziționare a produselor pe piață.
- R.1.5.11 Utilizează instrumente digitale moderne pentru promovarea și analiza pieței.
- R.1.5.12 Interpretează feedback-ul consumatorilor și îl utilizează pentru îmbunătățirea produselor.

Responsabilitate și autonomie

- R.1.5.13 Asigură trasabilitatea produselor alimentare de la materie primă la produs finit.
- R.1.5.14 Coordonează activitățile de control al calității în unitățile de producție.
- R.1.5.15 Planifică și conduce campanii de marketing și promovare.
- R.1.5.16 Ia decizii privind acceptarea sau respingerea loturilor de produse.
- R.1.5.17 Coordonează echipe de vânzări și marketing.
- R.1.5.18 Asigură conformitatea produselor cu cerințele legale și așteptările consumatorilor.

Cp. 6 Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.

Cunoștințe

- R.1.6.1 Cunoaște metodele de valorificare a subproduselor rezultate în industria alimentară.
- R.1.6.2 Înțelege principiile economiei circulare și aplicarea acestora în procesele alimentare.
- R.1.6.3 Explică legislația națională și europeană privind protecția mediului.
- R.1.6.4 Cunoaște tehnologii moderne de epurare și neutralizare a deșeurilor alimentare.
- R.1.6.5 Înțelege impactul ecologic al proceselor industriale asupra resurselor naturale.
- R.1.6.6 Explică soluțiile de valorificare energetică și nutrițională a subproduselor.

Abilități

- R.1.6.7 Elaborează și implementează strategii de reciclare și reutilizare a deșeurilor.
- R.1.6.8 Optimizează fluxurile tehnologice pentru reducerea deșeurilor generate.
- R.1.6.9 Aplică biotehnologii pentru valorificarea subproduselor alimentare.
- R.1.6.10 Proiectează sisteme integrate de gestionare și monitorizare a deșeurilor.
- R.1.6.11 Măsoară și monitorizează indicatorii de poluare în unitățile de producție.

R.1.6.12 Adaptează fluxurile de producție la cerințele legislației de mediu.

Responsabilitate și autonomie

R.1.6.13 Își asumă responsabilitatea pentru implementarea soluțiilor ecologice și sustenabile.

R.1.6.14 Coordonează proiecte de protecție a mediului în cadrul unităților alimentare.

R.1.6.15 Monitorizează conformitatea proceselor tehnologice cu reglementările naționale și europene.

R.1.6.16 Planifică și supraveghează activități de minimizare a deșeurilor și de reducere a poluării.

R.1.6.17 Dezvoltă proiecte sustenabile care valorifică resursele în mod eficient.

R.1.6.18 Integrează principiile dezvoltării durabile în strategia unităților 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: 26-28 ore

Numărul de săptămâni:

	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	3 săpt.	2	1	9
Anul III	14	14	3	4	2	3 săpt.	2	1	9
Anul IV	14	14	3	2	2	-	2	1	-

În funcție de specificul programului de studii, practica se organizează comasat sau/ și pe parcursul semestrelor.

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).

Organizarea cursurilor la disciplinele facultative se face în două moduri:

1. studentul alege una sau două discipline facultative oferite de facultatea care organizează programul de studii; denumirea disciplinei este înscrisă în planul de învățământ al programului.

2. studentul alege:

(i) o disciplină din planul de învățământ al altui program de studii din universitate;

(ii) o disciplină din lista oferită de una dintre universitățile membre ale alianței UNITA;

În cazul (i), cererile se înregistrează la Centrul de formare continuă (CFC), în cazul (ii), la UNITA office.

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 LICENȚĂ

Perioada de întocmire a proiectului de licență: începând cu penultimul semestru de studii.

Definitivarea proiectului de licență: în ultimul semestru de studii.

Perioada de susținere a proiectului de licență: în sesiunea iunie-iulie a ultimului an de studii.

Numărul de credite pentru susținerea proiectului de licență: 10 credite (în plus față de cele 180 / 240 / 360).

ANUL I

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	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	DF	DOB	2	1	0	0	0	78	V	4												
5	Bazele utilizării calculatoarelor	DF	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5												
6	Chimie analitică	DF	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5												
7	Educație fizică și sport I	DC	DOB	0	1	0	0	0	16	V	1												
8	etică și integritate academică I	DC	DOB	1	1	0	0	0	2	V	1												
9	Teoria probabilităților și statistică matematică	DF	DOB									2	2	0	0	0	94	E	5				
10	Microbiologie generală	DF	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4				
11	Operații unitare în industria alimentară I	DF	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5				
12	Desen tehnic și infografică	DF	DOB									2	0	2	0	0	94	E	4				
13	Educație fizică și sport II	DC	DOB									0	1	0	0	0	16	V	1				
14	Biochimie I	DF	DOB									2	0	2	0	0	64	V	4				
15	Digitalizare și inteligență artificială	DF	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5				
Total				13	5	8	0	0	476	E	C	V	28	12	3	10	0	0	520	E	C	V	28
										5	0	3								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 engleză I	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	V	2												
1	Limba franceză I	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	V	2												
1	Limba spaniolă I	DC	DOP	1	1	0	0	0	32	V	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	32	E	C	V	2	1	1	0	0	0	32	E	C	V	2
										0	0	1								0	0	1	
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		
1	Voluntariat I	DAU	DFA	2	1	0	0	0	18	V		2											
2	Informatică aplicată I	DAU	DFA	2	1	0	0	0	18	V		2											
3	Voluntariat II	DAU	DFA										2	2	0	0	0	4	V		2		
4	Informatică aplicată II	DAU	DFA										2	2	0	0	0	4	V		2		
Total				4	2	0	0	0	36	E	C	V	4	4	4	0	0	0	8	E	C	V	4
											0	0								2	0	0	
Total ore didactice pe săptămână				6									8										

Legendă:

C₁* = criteriul conținutului;

DS – discipline de specialitate

C₂** = criteriul obligativității;

DF – discipline fundamentale

DC – discipline complementare

DOB – discipline obligatorii (impuse)

DD – discipline în domeniu (unde este cazul)

DOP – discipline opționale

DFA – discipline facultative

SI = ore de studiu individual

RECTOR,

PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDAN

DECAN,

PROF. DR. VASILE PĂDUREANU

DIRECTOR DEPARTAMENT,

PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

COORDONATOR PROGRAM STUDII,

PROF. DR. LIVIU GACEU

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	Operații unitare în industria alimentară II	DF	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5													
2	Biotehnologii alimentare	DF	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5													
3	Principiile nutriției umane	DF	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4													
4	Elemente de inginerie mecanică	DF	DOB	2	2	0	0	0	64	E	4													
5	Elemente de inginerie electrică	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4													
6	Biochimie II	DF	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5													
7	Educație fizică și sport III	DC	DOB	0	1	0	0	0	16	V	1													
8	Igienă în industria alimentară	DS	DOB									2	2	0	0	0	64	E	4					
9	Comportamentul consumatorului	DF	DOB									2	2	0	0	0	34	E	3					
10	Sisteme tehnice în industria alimentară	DF	DOB									2	2	0	0	0	64	E	4					
11	Coloizi în industria alimentară	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4					
12	Operații cu transfer de căldură și masă	DF	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4					
13	Practică de domeniu	DF	DOB									0	0	90	0	0	30	V	4					
14	Educație fizică și sport IV	DC	DOB									0	1	0	0	0	16	V	1					
Total				12	3	10	0	0	490	E	C	V	28	10	7	4	0	0	336	E	C	V	24	
										6	0	1							5	0	2			
Total ore didactice pe săptămână				25											21									

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	Grafică asistată de calculator	DF	DOP										2	0	2	0	0	64	V	4			
2	Informatică aplicată	DF	DOP										2	0	2	0	0	64	V	4			
3	Limba engleză IV	DC	DOP										1	1	0	0	0	32	V	2			
3	Limba franceză IV	DC	DOP										1	1	0	0	0	32	V	2			
3	Limba spaniolă IV	DC	DOP										1	1	0	0	0	32	V	2			
Total				1	1	0	0	0	32	E	C	V	2	3	1	2	0	0	96	E	C	V	6
Total ore didactice pe săptămână				2										6									

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	Voluntariat III	DAU	DFA	2	1	0	0	0	8	V		2											
2	Grafică asistată de calculator I	DAU	DFA	2	0	1	0	0	8	V		2											
3	Voluntariat IV	DAU	DFA										2	1	0	0	0	18	V		2		
4	Grafică asistată de calculator II	DAU	DFA										2	0	1	0	0	18	V		2		
Total				4	1	1	0	0	16	E	C	V	4	4	1	1	0	0	36	E	C	V	4
									0	0	2												
Total ore didactice pe săptămână				5								6											

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDANDECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANUDIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJACOORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. LIVIU GACEU

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	Ingineria produselor de morărit	DS	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5												
2	Inovare în știința alimentului	DS	DOB	2	0	2	0	0	94	V	5												
3	Instalații și echipamente pentru condiționarea semințelor	DF	DOB	2	0	1	1	0	64	V	4												
4	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4												
5	Climatizări și instalații de frig	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4												
6	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DF	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4												
7	Ingineria zahărului	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4												
8	Microbiologie specială	DF	DOB									2	0	2	0	0	34	V	3				
9	Ingineria uleiurilor vegetale	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4				
10	Ingineria prelucrării legumelor și fructelor	DS	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5				
11	Ingineria laptelui și a produselor lactate	DS	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5				
12	Legislație în industria alimentară	DF	DOB									2	2	0	0	0	34	V	3				
13	Practică de specialitate	DS	DOB									0	0	90	0	0	30	V	4				
Total				14	0	13	1	0	508	E 5	C 0	V 2	30	10	2	8	0	0	350	E 3	C 0	V 3	24
Total ore didactice pe săptămână				28								20											

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	Politici şi strategii globale de securitate alimentară	DF	DOP									2	2	0	0	0	34	E	3				
1	Inocuitatea produselor alimentare I	DF	DOP									2	2	0	0	0	34	E	3				
2	Îngineria berii	DS	DOP									2	0	2	0	0	34	V	3				
2	Îngineria alcoolului şi a drojdiei	DS	DOP									2	0	2	0	0	34	V	3				
Total				0	0	0	0	0	0	E 0	C 0	V 0	0	4	2	2	0	0	68	E 1	C 0	V 1	6
Total ore didactice pe săptămână				0										8									

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	Voluntariat V	DAU	DFA	2	1	0	0	0	18	V		2											
2	Calitatea produselor din industria alimentară I	DAU	DFA	2	1	0	0	0	18	V		2											
3	Voluntariat VI	DAU	DFA																				
4	Calitatea produselor din industria alimentară II	DAU	DFA										2	1	0	0	0	18	V		2		
		DAU	DFA										2	1	0	0	0	18	V		2		
Total				4	2	0	0	0	36	E 0	C 0	V 2	4	4	2	0	0	0	36	E 0	C 0	V 2	4
Total ore didactice pe săptămână				6								6											

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDANDIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJADECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANUCOORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. LIVIU GACEU

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	Marketingul produselor alimentare	DF	DOB	2	1	0	1	0	34	E	3								
2	Ingineria vinului şi a băuturilor distilate	DS	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4								
3	Ingineria cărnii şi a produselor din carne	DS	DOB	2	0	1	1	0	94	V	5								
4	Evaluarea senzorială a produselor alimentare I	DF	DOB	2	0	2	0	0	94	E	5								
5	Automatizarea proceselor din industria alimentară	DS	DOB	2	0	2	0	0	94	V	5								
6	Controlul şi asigurarea calităţii în industria alimentară	DF	DOB	2	0	2	0	0	64	E	4								
7	Ambalarea şi etichetarea în industria alimentară	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4
8	Ingineria produselor de panificaţie	DS	DOB									2	0	2	0	0	64	E	4
9	Utilaje în industria alimentară	DF	DOB									2	0	1	1	0	34	E	3
10	Evaluarea senzorială a produselor alimentare II	DF	DOB									2	0	2	0	0	34	E	3
11	Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă	DS	DOB									0	0	60	0	0	30	V	4
12	Elaborare proiect diplomă	DS	DOB									0	4	0	0	0	20	E	4
Total				12	1	9	2	0	444	E	26	8	4	7	1	0	246	E	22
Total ore didactice pe săptămână				24								20							

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	Biotehnologii speciale	DS	DOP	2	0	1	0	0	78	E	4								
1	Reologia alimentelor	DS	DOP	2	0	1	0	0	78	E	4								
2	Economie generală	DC	DOP									2	1	0	1	0	64	V	4
2	Comunicare şi cultură organizaţională	DC	DOP									2	1	0	1	0	64	V	4
3	Management în industria alimentară	DF	DOP									2	1	0	0	0	78	E	4
3	Inocuitatea produselor alimentare II	DF	DOP									2	1	0	0	0	78	E	4
Total				2	0	1	0	0	78	E	4	4	2	0	1	0	142	E	8
Total ore didactice pe săptămână				3								7							

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	Voluntariat VII	DAU	DFA	2	1	0	0	0	18	V	2								
2	Scrisoare academică I	DAU	DFA	2	1	0	0	0	18	V	2								
3	Voluntariat VIII	DAU	DFA									2	1	0	0	0	18	V	2
4	Scrisoare academică II	DAU	DFA									2	1	0	0	0	18	V	2
Total				4	2	0	0	0	36	E	4	4	2	0	0	0	36	E	4
Total ore didactice pe săptămână				6								6							

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ALEXANDRUDECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANUDIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJACOORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. LIVIU GACEU

Universitatea Transilvania din Braşov

Ministerul Educaţiei şi Cercetării

Facultatea de Alimentaţie şi Turism

Programul de studii universitare de licenţă: Ingineria produselor alimentare

Domeniul fundamental: Ştiinţe inginereşti

Domeniul de licenţă: Ingineria produselor alimentare

Durata studiilor: 4 ani

Forma de învăţământ: Cu frecvenţă

BILANŢ GENERAL I

Nr. crt.	Discipline	An I	An II	An III	An IV	Total ore	Total %
1	Obligatoriu	714	734	762	676	2886	87.3
2	Optional	56	112	112	140	420	12.7
	Total	770	846	874	816	3306	100
3	Facultativ	196	168	168	168	700	

BILANŢ GENERAL II

Nr. crt.	Discipline	An I	An II	An III	An IV	Total ore	Total %
1	Discipline fundamentale	658	594	280	322	1854	56.08
2	Discipline de specialitate	0	168	594	438	1200	36.3
3	Discipline complementare	112	84	0	56	252	7.62
	Total	770	846	874	816	3306	100

RECTOR,

PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDAN

DIRECTOR DEPARTAMENT,

PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

DECAN,

PROF. DR. VASILE PĂDUREANU

COORDONATOR PROGRAM STUDII,

PROF. DR. LIVIU GACEU