

ANUL I

Aprobat în şedinţa
Senatului Universităţii Transilvania
din Braşov din data de
24 septembrie 2022

Nr. crt.	Disciplina	C ₁ *	C ₂ **	Codul disciplinei	Semestrul I							Semestrul II						
					C	S	L	P	SI#	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	Analiză matematică	DF	DI	AM	2	2	0	0	69	E	5							
2.	Chimie	DF	DI	CHIM	2	0	2	0	44	E	4							
3.	Fizică	DF	DI	FIZ 1	2	0	2	0	69	E	5							
4.	Programarea calculatoarelor şi limbaje de programare I	DF	DI	PCLP1	3	0	2	0	55	C	5							
5.	Elemente de inginerie mecanică I	DD	DI	EIM1	2	0	2	0	44	E	4							
6.	Ecologie şi protecţia mediului	DD	DI	EPM	2	0	1	0	58	C	4							
7.	Scriere academică	DC	DI	SA	1	0	0	0	11	C	1							
8.	Educaţie fizică şi sport I	DC	DI	EF1	0	1	0	0	11	A/R	1							
9.	Teoria probabilităţilor şi statistică matematică	DF	DI	TPSM								2	2	0	0	69	E	5
10.	Programarea calculatoarelor şi limbaje de programare II	DF	DI	PCLP2								2	0	2	0	69	E	5
11.	Legislaţie în industria alimentară	DD	DI	LIA								2	2	0	0	44	C	4
12.	Elemente de inginerie mecanică II	DD	DI	EIM 2								2	0	2	0	44	E	4
13.	Chimie organică	DF	DI	CO								2	0	1	0	83	E	5
14.	Chimie analitică	DF	DI	CAN								2	0	2	0	69	E	5
15.	Educaţie fizică şi sport II	DC	DI	EF 2								0	1	0	0	11	A/R	1

CONFORM CU
ORIGINALUL

n+2	Limba engleză	DC	DO	LE01/ LE02	1	1			22	C	2	1	1		22	C	2			
	Limba franceză			LF01/ LF02																
	Limba germană			LG01/LG0 2																
	Limba spaniolă			LS01/LS02																
Total					15	4	9	0	383	E 4	C 4	30 +1	1 3	6	7	0	411	E 5	C 2	30 +1
Total ore didactice pe săptămână					28								26							

DISCIPLINE FACULTATIVE

Nr. crt.	Discipline facultative	C ₁ *	C ₂ **	Cod	Semestrul I							Semestrul II						
					C	S	L	P	SI	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	MODUL A (socio-umane)	DS	DFc		2	1			33	C	3							
2.	MODUL B (limbi moderne)	DC	DFc		2	1			33	C	3	2	1			33	C	3
3.	MODUL C (informatică)	DC	DFc									2		1		33	C	3
4.	MODUL D (tehnice)	DS	DFc									2		1		33	C	3
5.	MODUL E (sportive)	DC	DFc			2			22	C	2		2			22	C	2

Legendă:

C₁* = criteriul conținutului:

DF – discipline fundamentale

DD – discipline în domeniu (unde este cazul)

DS – discipline de specialitate

DC – discipline complementare

C₂** = criteriul obligativității:

DI – discipline obligatorii (impuse)

DO – discipline opționale

DFc – discipline facultative

SI = ore de studiu individual

Se calculează ca diferență dintre totalul de ore dedicate disciplinei (min. 25 ore – max. 30 ore x număr de credite) și orele didactice pe săptămână.

Exemplu pentru o disciplină cu 2 C + 2 S și 5 credite: $(25_{\text{ore}} \times 5_{\text{credite}}) - (4_{\text{ore}} \times 14_{\text{săptămâni}}) = 69 \text{ ore}$

NOTĂ: Pentru a se evidenția disciplinele care fac parte din același pachet de cursuri opționale, celulele care conțin informațiile referitoare la numărul de ore, forma de verificare și numărul de credite se vor uni, ca în modelul de mai sus.

*** Codul disciplinei va fi o siglă formată din 2-4 caractere alfanumerice, siglă reprezentativă/ uzuală pentru disciplina respectivă; aceeași siglă va fi utilizată și la întocmirea orarului.

PROFESOR DR. IOAN VAȘILE ABRUDAN

PROFESOR DR. VASILE PĂDUREANU

Rector

Decan

CONFERENȚIAR DR. CRISTINA MARIA CANJA

PROFESOR DR. LIVIU GACEU

Director de departament

Coordonator program de studii

ANUL II

Nr. crt.	Disciplina	C ₁ *	C ₂ **	Codul disciplinei	Semestrul III							Semestrul IV						
					C	S	L	P	SI#	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	Biochimie	DD	DI	BCH	2	0	2	0	69	E	5							
2.	Fizică II	DF	DI	FIZ 2	2	0	2	0	44	C	4							
3.	Microbiologie generală	DD	DI	MG	2	0	2	0	69	E	5							
4.	Operații unitare în industria alimentară I	DD	DI	OUIA1	2	0	2	0	69	E	5							
5.	Elemente de inginerie electrică	DD	DI	EIE	2	0	2	0	44	E	4							
6.	Coloizi în industria alimentară	DS	DI	CIA	2	0	2	0	69	E	5							
7.	Educație fizică și sport III	DC	DI	EF3	0	1	0	0	11	A/R	1							
8.	Principiile nutriției umane	DD	DI	PNU								2	0	2	0	44	E	4
9.	Igiena societăților din industria alimentară	DS	DI	ISIA								2	0	2	0	44	E	4
10.	Comportamentul consumatorului	DD	DI	COCO								2	2	0	0	44	E	4
11.	Microbiologie specială	DS	DI	MS								2	0	2	0	44	E	4
12.	Operații unitare în industria alimentară II	DD	DI	OUIA2								2	0	2	0	44	E	4
13.	Practică de domeniu	DD	DI	P1								0	0	9	0	30	C	4
14.	Educație fizică și sport IV	DC	DI	EF4								0	1	0	0	11	A/R	1
15.	Grafica asistată de calculator	DF	DO	GAC														
	Informatica aplicată	DF	DO	IA								2	-	2	-	44	C4	4
16.	Limba engleză	DC	DI	LE03/ LE04	1	1			22	C	2	1	1			22	C	2

17.	Limba franceză	DC	DI	LF03/LF04																
	Limba germană			LG03/LG04																
	Limba spaniolă			LS03/LS04																
	Ed. fizică și sport			EF03/EF04		1			11	A/R	1		1			11	A/R		1	
Total					1	2	1	0	328	E	C	3	1	4	1	0	327	E	C	31
Total ore didactice pe săptămână					3		2			5	2	1	3		0		5	3		
					27								27							

DISCIPLINE FACULTATIVE

Nr. crt.	Discipline facultative	C ₁ *	C ₂ **	Cod	Semestrul I							Semestrul II						
					C	S	L	P	SI	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	MODUL A (socio-umane)	DS	DFc		2	1			33	C	3							
2.	MODUL B (limbi moderne)	DC	DFc		2	1			33	C	3	2	1			33	C	3
3.	MODUL C (informatică)	DC	DFc															
4.	MODUL D (tehnice)	DS	DFc									2		1		33	C	3
5.	MODUL E (sportive)	DC	DFc			2			22	C	2		2			22	C	2

PROFESOR DR. IOAN VASILE ABRUDAN

Rector

PROFESOR DR. VASILE PĂDUREANU

Decan

CONFERENTIAR DR. CRISTINA MARIA CANJA

Director de departament

PROFESOR DR. LIVIU GACEU

Coordonator program de studii

CONFORM CU
ORIGINALUL

Universitatea Transilvania din Braşov

Facultatea de Alimentatie şi Turism

Programul de studii universitare de licenţă: Ingineria produselor alimentare

Domeniul fundamental: Ştiinţe ingineresti

Domeniul de licenţă: Ingineria produselor alimentare

Durata studiilor: 4 ani

Forma de învăţământ: Zi

Ministerul Educaţiei

Valabil în anul universitar 2024-2025

ANUL III

Nr. crt.	Disciplina	C ₁ *	C ₂ **	Codul disciplinei	Semestrul III							Semestrul IV						
					C	S	L	P	SI#	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	Controlul şi asigurarea calitatii în industria alimentară	DS	DI	CCIA	2	0	2	0	69	E	5							
2.	Proiectarea produselor noi	DS	DI	PPN	2	0	2	0	69	C	5							
3.	Analiză senzorială I	DD	DI	AS1	2	0	2	0	44	E	4							
4.	Utilaje în industria alimentară I	DD	DI	UIA1	2	0	1	2	69	C	4							
5.	Materii prime vegetale	DS	DI	MPV	2	0	1	0	58	E	4							
6.	Aditivi şi ingrediente în industria alimentară	DD	DI	AIIA	2	0	2	0	44	E	4							
7.	Tehnologii în industria zahărului	DS	DI	TCIZ	2	0	2	0	44	E	4							
8.	Ambalarea, etichetarea şi designul în industria alimentară	DD	DI	ADIA								2	0	1	1	19	C	3
9.	Tehnologia uleiului şi a margarinei	DS	DI	TUM								2	0	2	0	44	E	4
10.	Tehnologia prelucrării legumelor şi fructelor	DS	DI	TPLF								2	0	1	0	83	E	5
11.	Tehnologii în industria laptelui	DS	DI	TIL								2	0	2	0	69	E	5
12.	Utilaje în industria	DD	DI	UIA2								2	0	1	2	51	C	3

Q

RENTIAR DR. CRIS

.....
Desa

R. LIVIU GACEU

U.S.

CONFORM CU
ORIGINALUL

ANUL IV

Nr. crt.	Disciplina	C ₁ *	C ₂ **	Codul disciplinei	Semestrul III							Semestrul IV						
					C	S	L	P	SI#	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	Marketing	DD	DI	MAR	2	1	0	1	19	E	3							
2.	Tehnologia vinului, oţetului şi a băuturilor distilate	DS	DI	TVOB	2	0	2	0	44	E	4							
3.	Tehnologii în industria cărnii	DS	DI	TIC	2	0	1	1	69	C	5							
4.	Tehnologia morăritului	DS	DI	TM	2	0	1	0	83	E	5							
5.	Automatizarea proceselor în industria alimentară	DS	DI	APIA	2	0	1	0	83	C	5							
6.	Principii şi metode de conservare a produselor alimentare	DD	DI	PCPA	2	0	2	0	44	E	4							
7.	Biotehnologii speciale	DS	DI	BS								2	0	1	0	58	E	4
8.	Tehnologia panificaţiei	DS	DI	TP								2	0	2	0	19	E	3
9.	Utilaje în industria alimentară III	DD	DI	UIA3								2	1	0	1	19	E	3
10.	Analiză senzorială II	DD	DI	AS 2								2	0	2	0	44	E	4
11.	Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă	DS	DI	PRDA								0	0	6	0	30	C	4
12.	Elaborare proiect diplomă	DS	DI	EPD								0	4	0	0	44	E	4
13.	Climatizări şi instalaţii de frig	DS	DO	CIF														
	Reologia alimentelor	DS	DO	RA	2	0	2	0	44	E	4							
14.	Economie	DC	DO	EG								2	1	0	1	44	C	4

