

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2026-2027

UNIVERSITATEA DIN ORADEA

FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI

Programul de studii universitare de licență: **TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE**

Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**

Domeniul de licență: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Durata studiilor / nr. de credite: **4 ani/240 credite**

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



1. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU / SPECIALIZĂRII TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

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

2. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU / SPECIALIZĂRII TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

Obiectivele generale sunt educaționale, formulate din perspectiva cadrului didactic și ale studenților și rezultate prin operaționalizarea competențelor de formare ale studentului.

Obiectivele specifice sunt de pregătire a viitorilor specialiști din domeniul Inginerilor alimentare, ingineri în Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole.

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

Profesionale

1. Gestionează procedurile de analiză chimică 2. Stabilește standarde pentru instalațiile de producție 3. Elaborează procese de producție alimentară 4. Testează materii prime pentru producție 5. Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor 6. Asigură managementul proceselor

Transversale

1. Lucrează în echipe 2. Gândește analitic 3. Își asumă responsabilitatea

4. REZULTATE AȘTEPTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.
Studentul/absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.
Studentul/absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție. Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.	Studentul/absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate.
Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.
Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

5. FINALITĂȚI

Ocupații posibile conform COR: 214516 - Proiectant inginer produse alimentare, 214519 - Inspector de specialitate inginer industria alimentară, 214520 - Referent de specialitate inginer industria alimentară,

UNIVERSITATEA DIN ORADEA
FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI

 Programul de studii universitare de licență: **TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE**

 Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**

 Domeniul de licență: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

 Durata studiilor / nr. de credite: **4 ani/240 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-1243	Biologie celulara	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-1729	Biofizică I	DF	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-1771	Elemente de inginerie mecanică	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-1209	Psihologia alimentației umane	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-1740	Chimie organică	DF	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-0533	Informatică aplicată	DF	2	2	-	-	56	Ex	5	69	
PMED-0351	Limbi străine I	DC	1	1	-	-	28	Cv	2	22	
	TOTAL		13	3	10	-	364		30	386	
	FACULTATIVE										
PMED-2043	Abilități de viață	DC	2	2	-	-	56	Ex	4	44	

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-0236	Biochimie	DF	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-1730	Biofizică II	DF	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-1734	Chimie anorganică și analitică	DF	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-0548	Microbiologie generală	DS	3	-	2	-	70	Ex	5	55	
PMED-1733	Chimia alimentului	DF	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-0742	Matematica si statistica	DF	2	1	-	-	42	Ex	4	58	
PMED-0268	Limbi străine II	DC	1	1	-	-	28	Cv	2	22	
	TOTAL		14	2	10	-	364		30	386	
	FACULTATIVE										
PMED-2090	Practică tehnologică	DS	-	-	-	-	90	Ex	4	10	
PMED-2044	Coaching pentru carieră	DC	2	2	-	-	56	Cv	4	44	

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

DF - Disciplină fundamentală; DS - Disciplină de specializare; DC - Disciplină complementară

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**

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-0052	Ecologie și Protecția Mediului I	DF	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-0550	Operațiuni unitare în industria alimentară	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-0541	Materii prime vegetale	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-1566	Microbiologie specială	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-1769	Electrotehnică și electronică aplicată în industria alimentară	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-0372	Toxicologie	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-0269	Limbi străine III	DC	1	1	-	-	28	Cv	2	22	
	TOTAL		13	1	12	-	364		30	386	
	FACULTATIVE										
PMED-1845	Tehnologii speciale în industria alimentară	DS	2	-	2	-	56	Ex	3	19	
PMED-0861	Geometrie descriptivă și desen tehnic I	DF	2	-	2	-	56	Ex	3	19	

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-1714	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-1735	Chimie fizică și coloidală	DF	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-0540	Materii prime animale	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-0499	Biotehnologii alimentare	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-2037	Economia și filiera produselor alimentare	DS	2	2	-	-	56	Ex	3	19	
PMED-1715	Alimente cu destinație specială	DS	2	-	2	-	56	Ex	3	19	
PMED-0270	Limbi străine IV	DC	1	1	-	-	28	Cv	2	22	
PMED-0279	Practică II	DS	-	-	-	-	90	Cv	5	35	
	TOTAL		13	3	10	-	454		30	296	
	FACULTATIVE										
PMED-1833	Tehnologia produselor apicole	DS	2	-	2	-	56	Ex	3	19	
PMED-0862	Geometrie descriptivă si desen tehnic II	DF	2	-	2	-	56	Ex	3	19	

Legendă: C - Curs (pentru IFR - Coordonare studiu individual); S - Seminar; L - Lucrări practice (laborator); P - Proiect; SI - Studiu Individual;
DF - Disciplină fundamentală; DS - Disciplină de specializare; DC - Disciplină complementară
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. BUNGAU Constantin

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



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**
 Anul de studiu III

Cod	Discipline*	Tip	Sem. V [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
	OBLIGATORII										
PMED-1825	Tehnologia de morărit și panificație I	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-1783	Igiena întreprinderilor agroalimentare	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-0679	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-2039	Tehnologia produselor avicole	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-0537	Marketing	DS	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
	TOTAL		10	-	10	-	280		24	320	
	OPȚIONALE										
	PACHET 1										
PMED-0480	Utilaje în industria alimentară I	DS	2	-	1	-	42	Cv	3	33	
PMED-0483	Ambalaje și design în industria alimentară	DS	2	-	1	-	42	Cv	3	33	
PMED-1972	Etică și integritate academică	DS	2	-	1	-	42	Ex	3	33	
	PACHET 2										
PMED-1732	Catering	DS	2	-	1	-	42	Cv	3	33	
PMED-1784	Instalații frigorifice și climatizări	DS	2	-	1	-	42	Ex	3	33	
	TOTAL		4	-	2	-	84		6	66	
	FACULTATIVE										
PMED-0053	Ecologie și Protecția Mediului II	DF	2	-	2	-	56	Ex	3	19	

Cod	Discipline*	Tip	Sem. VI [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
	OBLIGATORII										
PMED-1840	Tehnologii extractive și fermentative	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-0572	Tehnica frigului	DS	1	-	1	-	28	Ex	3	47	
PMED-1000	Tehnica frigului - proiect	DS	-	-	-	1	14	Pr	1	11	
PMED-1836	Tehnologie în industria uleiului, zahărului și a produselor zaharoase I	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-1835	Tehnologia vinului	DS	1	-	2	-	42	Ex	4	58	
PMED-1337	Principiile nutriției umane	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-0987	Practică III	DS	-	-	-	-	90	Ex	4	10	
	TOTAL		8	-	9	1	342		24	258	
	OPȚIONALE										
	PACHET 1										
PMED-0858	Utilaje în industria alimentară II	DS	2	-	2	-	56	Cv	3	19	
PMED-0922	Trasabilitatea produselor agroalimentare	DS	2	-	2	-	56	Ex	3	19	
	PACHET 2										
PMED-1382	Reologia alimentelor	DS	2	-	2	-	56	Ex	3	19	
PMED-1760	Depozitarea produselor vegetale	DS	2	-	2	-	56	Cv	3	19	
	TOTAL		4	-	4	-	112		6	38	
	FACULTATIVE										
PMED-1748	Controlul calității produselor alimentare	DS	2	-	2	-	56	Cv	3	19	

Legendă: C - Curs (pentru IFR - Coordonare studiu individual); S - Seminar; L - Lucrări practice (laborator); P - Proiect; SI - Studiu Individual;
 DF - Disciplină fundamentală; DS - Disciplină de specializare; DC - Disciplină complementară
 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. BUNGAU Constantin

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



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**
Anul de studiu IV

Cod	Discipline*	Tip	Sem. VII [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
	OBLIGATORII										
PMED-1829	Tehnologia laptelui și a produselor derivate I	DS	2	-	2	-	56	Ex	4	44	
PMED-1816	Tehnici de conservare agroalimentare	DS	2	-	1	-	42	Ex	4	58	
PMED-1577	Inocuitatea produselor alimentare	DS	1	-	1	-	28	Ex	4	72	
PMED-1826	Tehnologia de morărit și panificație II	DS	1	-	2	-	42	Ex	4	58	
PMED-1822	Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne I	DS	1	-	1	-	28	Ex	4	72	
PMED-2104	Elaborare proiect de diplomă I	DS	2	-	3	-	70	Ex	4	30	
	TOTAL		9	-	10	-	266		24	334	
	OPȚIONALE										
	PACHET 1										
PMED-1772	Elemente de proiectare în industria alimentară	DS	2	-	1	-	42	Cv	3	33	
PMED-1790	Managementul calității alimentelor	DS	2	-	1	-	42	Cv	3	33	
PMED-2045	Antreprenoriat în industria agroalimentară	DS	2	-	1	-	42	Cv	3	33	
	PACHET 2										
PMED-1727	Biochimia alimentului	DS	2	-	2	-	56	Cv	3	19	
PMED-1832	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	DS	2	-	2	-	56	Cv	3	19	
	TOTAL		4	-	3	-	98		6	52	

Cod	Discipline*	Tip	Sem. VIII [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
	OBLIGATORII										
PMED-1837	Tehnologie în industria uleiului, zahărului și a produselor zaharoase II	DS	1	-	1	-	28	Ex	3	47	
PMED-1830	Tehnologia laptelui și a produselor derivate II	DS	2	-	1	-	42	Ex	2	8	
PMED-1828	Tehnologia laptelui și a produselor derivate - Proiect	DS	-	-	-	1	14	Pr	1	11	
PMED-1722	Analiza senzorială	DS	2	-	1	-	42	Ex	3	33	
PMED-2105	Elaborare proiect de diplomă II	DS	2	-	3	-	70	Ex	2	0	
PMED-1791	Managementul siguranței alimentare	DS	1	-	1	-	28	Ex	2	22	
PMED-1823	Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne II	DS	1	-	1	-	28	Ex	2	22	
PMED-0450	Management	DS	2	2	-	-	56	Cv	2	0	
PMED-1807	Practică pentru Proiectul de diplomă	DS	-	-	-	-	60	Ex	10	190	
	TOTAL		11	2	8	1	368		27	333	
	OPȚIONALE										
PMED-1803	Plante condimentare și aromatice	DS	2	-	2	-	56	Cv	3	19	
PMED-2038	Tehnologia produselor piscicole	DS	2	-	2	-	56	Ex	3	19	
	TOTAL		2	-	2	-	56		3	19	

Legendă: C - Curs (pentru IFR - Coordonare studiu individual); S - Seminar; L - Lucrări practice (laborator); P - Proiect; SI - Studiu Individual;
DF - Disciplină fundamentală; DS - Disciplină de specializare; DC - Disciplină complementară
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.hab. BUNGAU Constantin

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



I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE LICENȚĂ

Număr credite alocate, conform legislației: 240

- 216 credite pentru disciplinele obligatorii ;
- 21 credite pentru disciplinele opționale;
- 19 credite la practică incluse în numărul celor alocate disciplinelor obligatorii și opționale de la pct.1 și pct.2;
- 10 credite pentru elaborarea proiectului de Diplomă (incluse în numărul celor alocate disciplinelor obligatorii de la pct.1) - stabilite conform standardelor ARACIS;
- 10 credite pentru susținerea examenului de Diplomă, suplimentare celor alocate disciplinelor obligatorii și opționale de la pct. 1 și pct. 2, repartizate astfel:
 - 5 credite pentru proba "Cunoștințe fundamentale și de specialitate".
 - 5 credite pentru proba "Susținerea proiectului de Diplomă".

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	4	2	1	10
Anul II	14	14	3	1	3	1	2	4	2	1	10
Anul III	14	14	3	1	3	1	2	4	2	1	10
Anul IV	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 de specialitate ale facultății și în unități economice de profil, pe baza unor convenții/acorduri de practică.

III. PONDEREA DISCIPLINELOR PE CATEGORII ȘI TIPURI DE DISCIPLINE

Numărul orelor la disciplinele obligatorii (impuse și opționale): 3152

ANUL	SEMESTRUL I	SEMESTRUL II
Anul I	26	26
Anul II	26	26
Anul III	26	26
Anul IV	26	26

Nr. Crt.	Disciplina	Nr. de ore				Total		Standard / min / max
		An I	An II	An III	An IV	Ore	%	
1.	Obligatorii Impuse	728	818	622	634	2802	88,89593909	90
2.	Obligatorii Opționale	0	0	196	154	350	11,10406091	10
TOTAL		728	818	818	788	3152	100	
3.	Facultative	202	224	112	0	538	17,06852792	10

Nr. Crt.	Disciplina	Nr. de ore				Total		Standard / min / max
		An I	An II	An III	An IV	Ore	%	
1.	Fundamentale	434	112	0	0	546	17,32233503	Min. 17
2.	De specialitate	238	650	818	788	2494	79,12436548	Min. 25
3.	Complementare	56	56	0	0	112	3,553299492	Max. 8
TOTAL		728	818	818	788	3152	100	

IV. FLEXIBILITATEA PROCESULUI EDUCAȚIONAL

Flexibilitatea programului de studii este asigurată prin discipline opționale și facultative. Disciplinele opționale sunt propuse pentru semestrele 1 ÷ 6/8/12 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 (DIPLOMĂ)

1. Comunicarea temei lucrării de Diplomă: Semestrul 6;
2. Elaborarea lucrării de Diplomă: Semestrul 7,8;
3. Susținerea lucrării de Diplomă: 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	C7	CT1	CT2	CT3
1.	Biologie celulară	I	5	1	1		2	1					
2.	Biofizică I	I	5	1	2	1	1						
3.	Elemente de inginerie mecanică	I	4	1	1	1	1						
4.	Psihologia alimentației umane	I	4	1	1	1	1						
5.	Chimie organică	I	5	1	1	1	1	1					
6.	Informatică aplicată	I	5	1	1	1	1	1					
7.	Limbi străine I	I	2										2
8.	Abilități de viață	I	4			1					1	1	1
9.	Biochimie	II	4	2		1	1						
10.	Biofizică II	II	4	1	2		1						
11.	Chimie anorganică și analitică	II	4	1	1		1	1					
12.	Microbiologie generală	II	4	1	1	1	1						
13.	Chimia alimentului	II	5	1	1	1	1	1					
14.	Matematica și statistica	II	4	1	1	1	1						
15.	Limbi străine II	II	2										2
16.	Practică tehnologică	II	4	1	1						1		
17.	Coaching pentru carieră	II	4	1			1				1	1	
18.	Ecologie și Protecția Mediului I	III	5	1		1	1	2					
19.	Operațiuni unitare în Industria alimentară	III	5	1		1	1	1	1				
20.	Materii prime vegetale	III	5	1		1	1	1	1				
21.	Microbiologie specială	III	5	1	1	1		1	1				
22.	Electrotehnică și electronică aplicată în industria alimentară	III	4	1	1	1		1					
23.	Toxicologie	III	4		1	1	1	1					
24.	Limbi străine III	III	2										2
25.	Tehnologii speciale în Industria alimentară	III	3	1			1	1					
26.	Geometrie descriptivă și desen tehnic I	III	3	1		1		1					
27.	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	IV	4	1	1		1	1					
28.	Chimie fizică și coloidală	IV	4	1	1		1	1					
29.	Materii prime animale	IV	4		2	1	1						
30.	Biotehnologii alimentare	IV	5	1		1	1	1	1				
31.	Economia și filiera produselor alimentare	IV	3	1	1	1							
32.	Alimente cu destinație specială	IV	3	1		1			1				
33.	Limbi străine IV	IV	2								1	1	
34.	Practică II	IV	5	1	1	1	1	1					
35.	Tehnologia produselor apicole	IV	3		1	1		1					
36.	Geometrie descriptivă și desen tehnic II	IV	3	1		1		1					
37.	Tehnologia de morărit și panificație I	V	5	1		1	1	1	1				
38.	Igiena întreprinderilor agroalimentare	V	5				2	1	2				
39.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	V	4	1		1	1		1				
40.	Tehnologia produselor avicole	V	5	1	1		1	1	1				
41.	Marketing	V	5			1	2	2					
42.	Utilaje în Industria alimentară I	V	3		1	1	1						
43.	Ambalaje și design în Industria alimentară	V	3		1	2							
44.	Etică și integritate academică	V	3	1		1		1					
45.	Catering	V	3	1		1	1						
46.	Instalații frigorifice și climatizări	V	3	1		1		1					
47.	Ecologie și Protecția Mediului II	V	3	1		1	1	1					
48.	Tehnologii extractive și fermentative	VI	4	1	1	1	1	1					
49.	Tehnica frigului	VI	3			1	1	1					
50.	Tehnica frigului - proiect	VI	1				1						
51.	Tehnologie în industria uleiului, zahărului și a produselor zaharoase I	VI	4	1	1	1	1						
52.	Tehnologia vinului	VI	4	1		1		1					
53.	Principiile nutriției umane	VI	4	2			1	1					
54.	Practică III	VI	4	1		1	1	1					
55.	Utilaje în Industria alimentară II	VI	3		1	1	1						
56.	Trasabilitatea produselor agroalimentare	VI	3	1		1			1				
57.	Reologia alimentelor	VI	3	1		1			1				
58.	Depozitarea produselor vegetale	VI	3		1	2							
59.	Controlul calității produselor alimentare	VI	3	1	1								
60.	Tehnologia laptelui și a produselor derivate I	VII	4	1	1	1		1					
61.	Tehnici de conservare agroalimentare	VII	4	1		1		1	1				
62.	Inocuitatea produselor alimentare	VII	4	1		1	1	1					
63.	Tehnologia de morărit și panificație II	VII	4	1				1	1				
64.	Tehnologia cârnii și a preparatelor din carne I	VII	4	1			1	1	1				
65.	Elaborare proiect de diplomă I	VII	4	1	1	1					1		
66.	Elemente de proiectare în Industria alimentară	VII	3	1	1	1							
67.	Managementul calității alimentelor	VII	3	1		1		1					
68.	Antreprenoriat în Industria agroalimentară	VII	3	1	1	1							
69.	Biochimia alimentului	VII	3	1			1		1				
70.	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	VII	3	1	1	1							
71.	Tehnologie în industria uleiului, zahărului și a produselor zaharoase II	VIII	3	1		1		1					
72.	Tehnologia laptelui și a produselor derivate II	VIII	2		1				1				

73.	Tehnologia laptelui și a produselor derivate - Proiect	VIII	1						1				
74.	Analiza senzorială	VIII	3	1	1		1	1					
75.	Elaborare proiect de diplomă II	VIII	2	1	1						1		
76.	Managementul siguranței alimentare	VIII	2	1		1							
77.	Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne II	VIII	2	1				1					
78.	Management	VIII	2	1	1		1						
79.	Practică pentru Proiectul de diplomă	VIII	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
80.	Plante condimentare și aromatice	VIII	3	1		1		1					1
81.	Tehnologia produselor piscicole	VIII	3	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

