

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2021 - 2025

Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad

Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
Programul de studiu: Ingineria Produselor Alimentare
Domeniul fundamental: Științe Inginerești
Domeniul de licență: Ingineria Produselor Alimentare
Durata programului de studiu / număr de credite: 4 ani/ 240 credite
Forma de învățământ: cu frecvență
Titlul absolventului: inginer

1. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

Programul de studii IPA are o misiune didactică, de creație și de cercetare științifică axată pe formarea de ingineri în domeniul ingineriei alimentare specializați pentru ingineria produselor alimentare.

HG 403/31.03.2021 publicată în Monitorul Oficial nr.378 și 378 bis, partea I pentru aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii universitare, domeniul fundamental de ierarhizare DFI 20 Științe inginerești, Ramura de știința RSI 50 Ingineria resurselor vegetale și animale, Domeniul de ierarhizare DII 30 Ingineria produselor alimentare, cod DSU_DM 10 Ingineria produselor alimentare, Domeniu de licență DL 150 Ingineria produselor alimentare, cod specializare S 10 Ingineria produselor alimentare.

- Programul de studiu IPA își desfășoară activitatea în conformitate cu Legea educației naționale 1/2011 publicată în M.O. Partea I, Nr. 18 din 10.01.2011.
- Studiile universitare de licență la programul de studii IPA corespund unui număr cuprins între minimum 180 și maximum 240 de credite de studiu transferabile, conform Sistemului european de credite de studiu transferabile (ECTS);
- cifra maximă de școlarizare aprobată pentru anul 2020-2021 a fost de 60
- Durata studiilor de licență la programul de studii IPA este de 4 ani,
- Studiile universitare de licență la programul de studii IPA asigură un nivel de calificare adecvat exercitării unei profesii în vederea inserției pe piața forței de muncă, prin cunoștințe generale și de specialitate corespunzătoare.
- Absolvenții programului de studii IPA își pot exercita profesia, conform competențelor și drepturilor corespunzătoare diplomei dobândite, sau pot continua studiile universitare prin masterat.

Misiunea programului de studii INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE este în concordanță cu denumirea acestuia precum și cu domeniul de studii de licență în care se încadrează.

2. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDII

Activitățile didactice și de cercetare ale programului studii IPA au următoarele **obiective principale**:

- Cunoștințele dobândite de licențiat după absolvirea studiilor să-i asigure acestuia capacitatea abordării științifice a domeniului de specialitate, înțelegerea, inovarea și crearea de cunoștințe noi precum și comunicarea efectivă orală și scrisă în domeniu;
- Cunoștințele de specialitate îi asigură capacitatea de cunoaștere și înțelegere a problemelor specifice domeniului de studiu considerat ca un tot unitar, alături de aplicarea principiilor și metodelor de investigare specifice.

3. COMPETENȚELE DOBÂNDITE PRIN PROGRAMUL DE STUDII

Absolventul unui program de studiu de licență în INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE dobândește competențe profesionale și abilități corespunzătoare calificării declarate.

Competențe profesionale

- C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;
- C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;
- C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;
- C4. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;
- C5. Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;
- C6. Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.

Competențe transversale

- CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar;
- CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului;
- CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

4. FINALITĂȚI

Conform Cadrelor naționale al calificărilor din România ocupații posibile ale absolvenților programului de studii de licență IPA sunt:

- 214514. *Inginer în industria alimentară*
- 214519. *Inspector de specialitate inginer industria alimentară*
- 214520. *Referent de specialitate inginer industria alimentară*
- 214516. *Proiectant inginer produse alimentare*
- 214517. *Consilier inginer industria alimentară*
- 214518. *Expert inginer industria alimentară*
- 325714. *Auditor în domeniul siguranței alimentare*
- 232001. *Profesor în învățământul profesional și de maiștri*
- 233001. *Profesor în învățământul liceal, postliceal*
- 214534. *Inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare*
- 214124. *Inginer de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole*
- 214535. *Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare*
- 214125. *Asistent de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole*
- 214130. *Auditor în domeniul calității*

5. ANALIZA PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

- **În Planul de învățământ** pentru programul de studii de licență „INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE” ponderile disciplinelor, pe categorii, sunt următoarele:

Nr. crt.	Tipuri de discipline	Ore / program de studiu		
		Număr	Ponderi în %	
			Program de studiu IPA	Normativ ARACIS
1	Fundamentale	560	17,76	min. 17,0
2	De domeniu	1294	41,05	min. 38,0
3	De specialitate	1130	35,85	min. 25,0
4	Complementare	168	5,33	max. 8,0
TOTAL		3152	100	-

- **Numărul total de ore aferent programului de studiu IPA este:**

- Număr ore didactice obligatorii.....	2912 ore
- Număr ore de practică (90+90)	180 ore
- Număr ore de practică pentru elaborarea proiectului de diplomă	60 ore
Total	3152 ore

Recomandat ARACIS (3152 ÷ 3376 ore)

- **Structura pe discipline obligatorii (impuse) și opționale** este următoarea:

Tipuri de discipline	Ore / program de studiu	
	Număr	Pondere în %
Discipline impuse	2788	88,45
Discipline opționale	364	11,54 (impus ARACIS - min 10 %)
TOTAL DI+ DO	3152	100

- Numărul de ore de **practică** și practică pentru **elaborarea proiectului de licență/diplomă/disertație/...** este de **240 ore** (valoarea minimă recomandată de ARACIS este 240 ore).
- **Raportul între prelegeri și aplicații** (seminarii, laboratoare, proiecte, stagii de practică) este **1,04** (1470 ore/1411 ore), încadrându-se în prevederile ARACIS de $\pm 20\%$.

- **Ponderea disciplinelor facultative** (în care se include și modulul de pregătire pedagogică) din numărul total de ore este (308 ore + 358 ore = 666) **21,12 %**, încadrându-se în prevederile ARACIS de minim **10 %**.
- Programul de studii de licență **IPA** și domeniul de **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE** se încadrează în domeniile și specializările prevăzute în HG 158/2018.
- Nomenclatorul disciplinelor cuprinse în planul de învățământ, precum și conținutul acestor discipline, corespunde domeniului de licență **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE** și programului de studii de licență „**INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**” (HG 158/2018.).
- Planul de învățământ pentru programul de studii de licență **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE** - zi, este întocmit în conformitate cu Sistemul European de Credite Transferabile (ECTS) și în conformitate cu Legea 288/2004, art. 4, alin. 9, care prevede o durată a studiilor de 4 ani, un număr total de 240 de credite și câte 60 de credite pe an.

6. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (ÎN SĂPTĂMÂNI)

Anul	Activități didactice		Sesiune de examene			Practica	Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Intersemestrială	Vara
Anul I	14	14	3	3	2+3	-	4	1	12
Anul II	14	14	3	3	2+3	3	4	1	9
Anul III	14	14	3	3	2+3	3	4	1	9
Anul IV	14	14	3	2	2+3	2*	4	1	-

La anii terminali activitatea didactică din 14 săptămâni se va comasa în 10 săptămâni

* 2 pentru elaborarea proiectului de diplomă

Practica se organizează pe baza unor programe elaborate în Departamente și aprobate de Consiliul Facultății. Practica se desfășoară în laboratoarele facultății și în unități economice de profil, pe baza unor convenții de practică.

7. NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ LA DISCIPLINELE OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE

Anul	Semestrul I	Semestrul II	
I	26	26	-
II	25	27	3 săptămâni de practică (90 ore)
III	26	26	3 săptămâni de practică (90 ore)
IV	26	26	2 săptămâni de practică pentru elaborarea proiectului de diplomă (60 ore)

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

Condițiile de înscriere în anul de studii următor, condițiile de promovare și cele de revenire sunt cuprinse în Regulamentul ECTS

Pentru a trece în anul următor de studiu, studenții trebuie să obțină un număr minim de credite, astfel:

- Pentru a trece din anul I de studii în anul II, studentul trebuie să obțină minim 30 de credite;
- Pentru a trece din anul II în anul III, studentul trebuie să acumuleze la sfârșitul anului II de studii minim 90 de credite obținute în anul I și anul II în total;
- Pentru a trece din anul III în anul IV, studentul trebuie să acumuleze la sfârșitul anului III de studii minim 150 de credite obținute în anul I, anul II și anul III în total;
- Pentru a se putea înscrie la examenul de licență, studentul trebuie să obțină minim 240 de credite (minim 60 de credite din fiecare an de studii);
- Pentru a fi considerat promovat, un student trebuie să fie integralist, adică să obțină toate creditele de studiu prevăzute în planul de învățământ pentru anul respectiv de studii și să obțină calificativ sau notă de trecere la disciplinele care nu sunt prevăzute cu credite;

Studenții care nu îndeplinesc criteriile minime prevăzute la alin.1 lit.a-c. vor fi exmatriculați la sfârșitul anului universitar respectiv. Acești studenți vor putea fi reînmatriculați la începutul anului universitar următor în același an de studii din care au fost exmatriculați

Studenții care în cursul unui an universitar (2 semestre ale aceluiași an de studii) nu acumulează numărul minim de credite, stabilit de Consiliul facultății necesar pentru trecerea studentului dintr-un an de studiu în următorul vor fi declarați amânați și se va consemna în registrul matricol "amânat pentru obținerea tuturor creditelor pentru anul respectiv (anii respectivi) de studiu". Amânarea unui an de studiu poate fi acordată maximum 3 ani universitari pentru întreaga perioadă a studiului. Studiul disciplinelor nepromovate se reia, refăcându-se întreaga activitate didactică pentru acestea.

Studentul care la finalul studiilor, după parcurgerea numărului de semestre (ani de studii) prevăzute în planul de învățământ pentru durata studiilor, nu și-a finalizat în totalitate obligațiile școlare și are un număr de maxim cinci restanțe din ultimele patru semestre, poate solicita prelungirea școlarității (cu taxă), cu 1 - 2 semestre pentru refacerea disciplinelor de studiu restante.

9. EXAMENUL DE LICENȚĂ/DIPLOMĂ/DISERTAȚIE/...

Condițiile de susținere a examenului de licență sunt cuprinse în Metodologia privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor.

- Comunicarea temei proiectului de diplomă: iunie 2024
- Perioada de întocmire a proiectului de diplomă: iulie 2024 – mai 2025
- Perioada de elaborare a proiectului de diplomă: iunie 2025
- Perioada de susținere a examenului de licență: iulie 2025
- Examenul de finalizare a studiilor universitare constă din: susținerea proiectului de diplomă și evaluarea cunoștințelor fundamentale

10. CREDITE AFERENTE PROGRAMULUI DE STUDIU

- 46 (19,16%) credite la disciplinele fundamentale
 - 99 (41,25%) credite la disciplinele de pregătire în domeniu
 - 85 (35,41%) credite la disciplinele de specialitate
 - 10 (4,16%) credite la disciplinele complementare
- Total 240 credite**
- 219 (91,25%) credite la discipline obligatorii
 - 21 (8,75 %) credite la discipline opționale
 - 10 credite suplimentare diploma
 - 4 credite suplimentare pentru promovarea disciplinei Educație fizică și sport
 - pentru ocuparea unui post în învățământ (gimnazial) absolventul trebuie să posede certificatul de absolvire al „Departamentului pentru pregătirea personalului didactic”. Pentru disciplinele aparținând acestui departament se repartizează un număr de 30 credite.

11. PONDEREA EXAMENELOR DIN TOTALUL EVALUARILOR FINALE

Anul	Semestrul I	Semestrul II	Total anual	Total
I	4/8	5/7	9/15	34/63 53,96 % (recomandat ARACIS min.50%)
II	3/7	5/9	8/16	
III	4/7	4/8	8/15	
IV	5/8	4/9	9/17	

RECTOR,
Prof.univ.dr.Ramona LILE

DECAN,
Conf.univ.dr.ing.Virgiliu CIUTINA

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf.univ.dr.ing.Monica LUNGU

Universitatea „Aurel Vlaicu“ din Arad
 Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
 Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Specializarea: *Ingineria Produselor Alimentare*

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 anul universitar 2021-2022
 Anul I

Cod disciplina	Discipline	Categorie formativă	S.I./ Sem (ore)	Număr de ore săptămânal și forma de evaluare																				
				Semestrul I 14 săptămâni						Semestrul II 14 săptămâni														
				C	S	L	Pr	Ev	K	C	S	L	Pr	Ev	K									
OBLIGATORII IMPUSE																								
DIAF1O01	Analiză matematică	DF	74	2	2	-	-	E	5															
DIAF1O02	Chimie I	DF	98	3	1	2	-	E	7															
DIAF1O03	Fizică	DF	62	2	-	1	-	E	4															
DIAF1O04	Informatică aplicată I	DF	62	2	-	1	-	VP	4															
DIAD1O05	Politici și strategii globale de securitate alimentară	DD	36	2	1	-	-	VP	3															
DIAS1O06	Analiză instrumentală	DS	74	2	-	2	-	E	5															
DIAC1O07	Limba modernă I	DC	24	-	2	-	-	VP	2															
DIAC1O08	Educație fizică și sport I	DC	12	-	1	-	-	A/R	1															
DIAF2O09	Informatică aplicată II	DF	24							2	-	2	-	E	5									
DIAF2O10	Chimie II	DF	98							3	1	2	-	E	7									
DIAF2O11	Chimie III	DF	72							3	1	2	-	E	6									
DIAD2O12	Elemente de inginerie mecanică	DD	88							2	-	1	-	E	5									
DIAD2O13	Ecologia și protecția mediului	DD	74							2	-	2	-	E	5									
DIAC2O14	Limba modernă II	DC	24							-	2	-	-	VP	2									
DIAC2O15	Educație fizică și sport II	DC	12							-	1	-	-	A/R	1									
	TOTAL		834	13	7	6	-		30	12	5	9	-		30									
	TOTAL OBLIGATORII S1/S2			13	7	6	-		K30+1	12	5	9	-		K30+1									
	TOTAL OBLIGATORII			26							26													
	TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An I			25C+12S+15L							9E+4VP+2A/R							K60+2						
	FACULTATIVE			C	S	L	Pr	Ev	K															
DICC1F01	Limba modernă FI	DC	24	-	2	-	-	VP	2															
DICC1F02	Protecția mediului	DC	48	2	2	-	-	VP	4															
DICC1F03	Psihologia educației	DF	74	2	2	-	-	E	5															
										C	S	L	Pr	Ev	K									
DICC2F04	Comunicar	DC	48							2	2	-	-	VP	4									
DICC2F05	Limba modernă FII	DC	24							-	2	-	-	VP	2									
DICC2F06	Pedagogie I	DF	74							2	2	-	-	E	5									
	TOTAL FACULTATIVE S1/S2		292	4	6	-	-		K 11	4	6	-	-		K 11									
	TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An I			8C+12S							2E+4VP							K 22						

RECTOR ,
 Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

DECAN,
 Conf. Univ. Dr. Virgiliu CIUTINA

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf. Univ. Dr. Monica LUNGU

Legendă: C – curs; S – seminar; L – lucrări practice (laborator); P – proiect; SI – studiu individual; Ev – forma de evaluare; K – credite;
 Pt. PI de licență: DF – disciplină fundamentală; DD – disciplină de domeniu; DS – disciplină de specialitate; DC – disciplină complementară;

Universitatea „Aurel Vlaicu“ din Arad
 Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului

Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Specializarea: **Ingineria Produselor Alimentare**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 anul universitar 2022-2023
 Anul II

Cod disciplina	Discipline	Categorii formative	S.I./ Sem (ore)	Număr de ore săptămânal și forma de evaluare															
				Semestrul I 14 săptămâni						Semestrul II 14 săptămâni									
				C	S	L	Pr	Ev	K	C	S	L	Pr	Ev	K				
	OBLIGATORII IMPUSE																		
DIAD3O01	Biochimie I	DD	91	2	1	3	-	E	7										
DIAD3O02	Principii și metode de conservare a produselor alimentare I	DD	69	2	-	2	-	E	5										
DIAD3O03	Operații unitare în industria alimentară I	DD	69	2	-	2	-	E	5										
DIAD3O04	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DD	69	2	2	-	-	VP	5										
DIAS3O05	Coloizi în industria alimentară	DS	69	2	2	-	-	VP	5										
DIAC3O06	Limba modernă III	DC	47	-	2	-	-	VP	3										
DIAC3O07	Educație fizică și sport III	DC	11	-	1	-	-	VP A/R	1										
DIAD3O08	Chimia alimentelor	DD	52							2	-	2	-	E	4				
DIAD3O09	Analiză senzorială	DD	25							2	-	2	-	E	3				
DIAD4O10	Principii și metode de conservare a produselor alimentare II	DD	52							2	-	2	-	E	4				
DIAD4O11	Principiile nutriției umane	DD	52							2	-	2	-	VP	4				
DIAD4O12	Operații unitare în industria alimentară II	DD	52							2	-	-	2	E	4				
DIAD4O13	Biochimie II	DD	52							2	-	2	-	E	4				
DIAD4O14	Practică de domeniu (3săptămâni x 30 ore/săptămână)	DD	-							-	-	-	-	VP	4				
DIAC4O15	Limba modernă IV	DC	53							-	2	-	-	VP	3				
DIAC4O16	Educație fizică și sport IV	DC	13							-	1	-	-	VP A/R	1				
	TOTAL		776	10	8	7	-		30	12	3	10	2		30				
	TOTAL OBLIGATORII S1/S2			10	8	7	-		K30+1	12	3	10	2		K 30+1				
	TOTAL OBLIGATORII			25						27									
	TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An II			22C+9S+17L+2P						8E+8VP					K60+2				
	FACULTATIVE			C	S	L	Pr	Ev	K										
DIAC3F01	Limba modernă F II	DC	24	-	2	-	-	VP	2										
DIAC3F02	Etică și integritate academică	DC	24	1	1	-	-	VP	2										
DIAF1F03	Pedagogie II	DF	74	2	2	-	-	E	5										
										C	S	L	Pr	Ev	K				
DIAC4F04	Limba modernă F III	DC	24							-	2	-	-	VP	2				
DIAC4F05	Economie generală	DC	48							2	2	-	-	VP	4				
DIAF2F06	Didactica specializării	DS	74							2	2	-	-	E	5				
	TOTAL FACULTATIVE S1/S2		144	3	5	-	-		K 9	4	6	-	-		K11				
	TOTAL DISCIPLINE FACULTATIVE An II			7C+11S					2E+4VP		K20								

RECTOR,
 Prof. Univ. Dr. Ramona LILE

DECAN,
 Conf. Univ. Dr. Virgiliu CIUTINA

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf. Univ. Dr. Monica LUNGU

Legendă: C – curs; S – seminar; L – lucrări practice (laborator); P – proiect; SI – studiu individual; Ev – forma de evaluare; K – credite;
 Pt. PI de licență: DF – disciplină fundamentală; DD – disciplină de domeniu; DS – disciplină de specialitate; DC – disciplină complementară;

Universitatea „Aurel Vlaicu” Arad
 Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului

Departamentul: Științe Tehnice și ale Naturii
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Specializarea: **Ingineria Produselor Alimentare**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 anul universitar 2024 – 2025
 Anul IV

Cod disciplina	Discipline	Tip disciplina	S.I./ Sem (ore)	Număr de ore săptămânal și forma de evaluare											
				Semestrul I 14 săptămâni						Semestrul II 14 săptămâni					
				C	S	L	Pr	Ev	K	C	S	L	Pr	Ev	K
OBLIGATORII IMPUSE															
DIAF7O01	Grafică asistată de calculator I	DF	48	2	-	-	2	E	4						
DIAD7O02	Management	DD	36	2	1	-	-	VP	3						
DIAS7O03	Tehnologia malțului și a berii	DS	62	2	-	1	-	E	4						
DIAS7O04	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	DS	62	2	-	1	-	E	4						
DIAS7O05	Tehnologia morăritului	DS	62	2	-	1	-	E	4						
DIAS7O06	Elaborarea proiectului de diplomă	DS	36	-	-	-	3	VP	3						
DIAF7O07	Grafică asistată de calculator II	DF	48							2	-	-	2	E	4
DIAS8O08	Tehnologia panificației	DS	36							2	-	1	-	E	3
DIAS8O09	Tehnologia produselor zaharoase	DS	36							2	-	1	-	E	3
DIAS8O10	Tehnologia uleiului și a margarinei	DS	36							2	-	1	-	E	3
DIAS8O11	Igiena societăților agroalimentare	DS	36							2	-	1	-	VP	3
DIAS8O12	Practică pentru proiectul de diplomă (2 săptămâni x 30 ore-săpt)	DS	-							-	-	-	-	VP	2
DIAS8O13	Elaborarea proiectului de diplomă II	DS	48							-	-	-	4	VP	4
	TOTAL		546	10	1	3	5	K 22	10	10	-	4	6	K 22	
OBLIGATORII OPȚIONALE															
	Pachet 1			C	S	L	Pr	Ev							
DIAS7A15	Gastrotehnie și catering I	DS	48	2	-	2	-	E	4						
DIAS7A16	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	DS	62	2	1	-	-	VP	4	C	S	L	Pr	Ev	K
DIAS8A17	Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei	DS	62							2	-	1	-	VP	4
DIAS8A18	Gastrotehnie și catering II	DS	62							2	-	1	-	VP	4
	Pachet 2														
DIAS7A15	Tehnologii în industria produselor făinoase	DS	48	2	-	2	-	E	4						
DIAS7A16	Proiectarea produselor noi	DS	62	2	1	-	-	VP	4						
DIAS8A17	Produse tradiționale și ecologice	DS	62							2	-	1	-	VP	4
DIAS8A18	Automatizarea proceselor din industria alimentară	DS	62							2	-	1	-	VP	4
	TOTAL		234	4	1	2	-	K 8	4	4	-	2	-	K 8	
	TOTAL OBLIGATORII S1/S2			14	2	5	5	K 30	14	14	-	6	6	K 30	
	TOTAL OBLIGATORII		780	26					26						
	TOTAL DISCIPLINE OBLIGATORII An IV			28C+2S+11L+11P						9E+8VP			K 60		

RECTOR,
 Prof.univ.dr.Ramona LILE

DECAN,
 Conf.univ.dr.ing.Virgiliu CIUTINA

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf.univ.dr.ing.Monica LUNGU

Legendă: C – curs; S – seminar; L – lucrări practice (laborator); P – proiect; SI – studiu individual; Ev – forma de evaluare; K – credite;
 Pt. PI de licență: DF – disciplină fundamentală; DD – disciplină de domeniu; DS – disciplină de specialitate; DC – disciplină complementară;