

FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE/
FACULTY OF FOOD AND ANIMAL SCIENCES
DOMENIUL: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE /
FIELD: FOOD PROCESSING ENGINEERING
SPECIALIZAREA: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE/
SPECIALIZATION: CONTROL AND EXPERTISE OF FOOD PRODUCTS

Nr. No.	Denumirea disciplinei Subject	Nr. credite ECTS credits	
		Sem. I	Sem. II
Anul I 1st Year			
DISCIPLINE OBLIGATORII / COMPULSORY COURSES			
1.	Matematică și statistică <i>Mathematics and statistics</i>	4	-
2.	Fizică <i>Physics</i>	6	-
3.	Chimie anorganică și analitică <i>Inorganic and analytical chemistry</i>	4	5
4.	Chimie organică <i>Organic chemistry</i>	6	-
5.	Chimie fizică și coloidală <i>Physical and colloidal chemistry</i>	-	5
6.	Informatică aplicată și digitalizare <i>Applied informatics and digitization</i>	4	6
7.	Biochimie <i>Biochemistry</i>	-	3
8.	Biologia producțiilor <i>Biological basis of productions</i>	-	3
9.	Ecologie și protecția mediului <i>Ecology and environmental protection</i>	-	3
10.	Grafică asistată pe calculator <i>Computer assisted graphics</i>	4	-
11.	Educație fizică <i>Physical education</i>	(1)	(1)
DISCIPLINE OPȚIONALE / OPTIONAL COURSES			
12.	Limbi străine* <i>Foreign languages*</i>	2	3
13.	Politici și strategii globale de securitate alimentară <i>Global policies and strategies on food safety</i>	-	2
	Comportamentul consumatorului <i>Consumer behaviour</i>		
DISCIPLINE FACULTATIVE / ELECTIVE COURSES			
14.	Comunicare și relații publice <i>Communication and public relations</i>	-	3
15.	Administrație publică <i>Public administration</i>	3	-
SEMINAR PEDAGOGIC / PEDAGOGY MODULE			
17.	Psihologia educației <i>Psychology of education</i>	5	-
18.	Pedagogie I (Fundamentele pedagogiei+Teoria și metodologia curriculumului) <i>Pedagogy I (Basic of pedagogy+ Theory and methodology of curricula)</i>	-	5

* La alegere: engleză, franceză, germană, spaniolă /

* To choose between: English, French, German, Spanish.

**FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE/
 FACULTY OF FOOD AND ANIMAL SCIENCES
 DOMENIUL: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE /
 FIELD: FOOD PROCESSING ENGINEERING
 SPECIALIZAREA: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE/
 SPECIALIZATION: CONTROL AND EXPERTISE OF FOOD PRODUCTS**

Nr. No.	Denumirea disciplinei Subject	Nr. credite ECTS credits	
		Sem. I	Sem. II
Anul II 2nd Year			
DISCIPLINE OBLIGATORII / COMPULSORY COURSES			
1.	Analiză senzorială <i>Sensory analysis</i>	5	4
2.	Microbiologie generală <i>General microbiology</i>	5	-
3.	Chimia alimentelor <i>Food biochemistry</i>	5	-
4.	Principiile nutriției umane <i>Principles of human nutrition</i>	-	4
5.	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară <i>Packaging, labelling and design in food industry</i>	-	4
6.	Merceologia produselor alimentare <i>Commodity science of food</i>	6	-
7.	Tehnologii generale în industria alimentară <i>General technologies applied in food industry</i>	5	2
8.	Tehnologii generale în industria alimentară - Proiect <i>General technologies applied in food industry - Project</i>	-	2
9.	Utilaje în industria alimentară <i>Equipments in food industry</i>	-	3
10.	Microbiologie specială <i>Special microbiology</i>	-	3
11.	Educație fizică <i>Physical education</i>	(1)	(1)
12.	Practică tehnologică în domeniu <i>Practical training</i>	-	4
DISCIPLINE OPȚIONALE / OPTIONAL COURSES			
13.	Limbi străine* <i>Foreign languages*</i>	2	2
14.	Legislație în industria alimentară <i>Law in food industry</i>	-	2
	Inocuitatea produselor alimentare <i>Food products innocuity</i>		
15.	Elemente de inginerie electrică <i>Elements of electrical engineering</i>	2	-
	Elemente de inginerie mecanică <i>Elements of mechanical engineering</i>		
DISCIPLINE FACULTATIVE / ELECTIVE COURSES			
16.	Economie generală <i>General economics</i>	-	3
17.	Tehnica experimentală <i>Experimental technique</i>	3	-
SEMINAR PEDAGOGIC / PEDAGOGY MODULE			
18.	Pedagogie II (Teoria și metodologia instruirii+Teoria și metodologia evaluării) <i>Pedagogy II (Instruction theory and methodology+ Assessment theory and methodology)</i>	5	-
19.	Didactica specialității <i>Didactics of speciality</i>	-	5

* La alegere: engleză, franceză, germană, spaniolă

* To choose between: English, French, German, Spanish.

**FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE/
 FACULTY OF FOOD AND ANIMAL SCIENCES
 DOMENIUL: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE /
 FIELD: FOOD PROCESSING ENGINEERING
 SPECIALIZAREA: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE/
 SPECIALIZATION: CONTROL AND EXPERTISE OF FOOD PRODUCTS**

Nr. No.	Denumirea disciplinei Subject	Nr. credite ECTS credits	
		Sem. I	Sem. II
Anul III 3rd Year			
DISCIPLINE OBLIGATORII / COMPULSORY COURSES			
1.	Tehnologii generale vegetale <i>General vegetal farming technologies</i>	4	-
2.	Tehnologii generale animale <i>General animal farming technologies</i>	4	-
3.	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală 2 (băuturi) <i>Technology of vegetal originated food products 2 (beverages)</i>	4	-
4.	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală 1 (legume și fructe) <i>Technology of vegetal originated food products 1 (vegetables and fruits)</i>	-	3
5.	Tehnologia produselor alimentare de origine animală 3 (carne și preparate) <i>Technology of animal originated food products 3 (meat and meat products)</i>	4	-
6.	Tehnologia produselor alimentare de origine animală 3 (carne și preparate) -proiect <i>Technology of animal originated food products 3 (meat and meat products)- project</i>	2	-
7.	Tehnologia produselor alimentare de origine animală 2 (lapte și prod. lactate) <i>Technology of animal originated food products 2 (milk and dairy products)</i>	-	4
8.	Tehnologia produselor alimentare de origine animală 2 (lapte și prod. lactate)-proiect <i>Technology of animal originated food products 2 (milk and dairy products)- project</i>	-	2
9.	Tehnologia produselor alimentare de origine animală 1 (prod. avicole și apicole) <i>Technology of animal originated food products 1 (poultry and apiculture products)</i>	-	4
10.	Tehnologia produselor alimentare de origine animală 4 (pește și prod. acvatice) <i>Technology of animal originated food products 4 (fish and aquatic products)</i>	-	4
11.	Marketing <i>Marketing</i>	-	4
12.	Managementul proiectelor <i>Projects management</i>	3	-
13.	Managementul proiectelor -proiect <i>Projects management)- project</i>	2	-
14.	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and ingredients in food industry</i>	5	-
15.	Operații unitare în industria alimentară <i>Unit operations in food industry</i>	-	4
16.	Practică tehnologică de specialitate <i>Practical training</i>	-	4
DISCIPLINE OPȚIONALE / OPTIONAL COURSES			
17.	Organisme modificate genetic <i>Genetically modified organisms</i>	2	-
	Contabilitate și gestiunea unităților alimentare <i>Accounting and administration of food related companies</i>		
18.	Drept <i>Law</i>	-	1
	Etică și integritate academică <i>Ethics and academic integrity</i>		
DISCIPLINE FACULTATIVE / ELECTIVE COURSES			
19.	Norme și tehnica securității muncii în industria alimentară <i>Normatives and labour security technique in food industry</i>	3	-
SEMINAR PEDAGOGIC / PEDAGOGY MODULE			
20.	Instruire asistată de calculator / <i>Computer assisted training</i>	2	-
21.	Managementul clasei de elevi / <i>Classroom management</i>	-	3
22.	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu (1,2) <i>Teaching practice in compulsory secondary school education (1,2)</i>	3	2
23.	Examen de absolvire: Nivelul I / <i>Graduation exam: Level I</i>	-	5

**FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE/
 FACULTY OF FOOD AND ANIMAL SCIENCES
 DOMENIUL: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE /
 FIELD: FOOD PROCESSING ENGINEERING
 SPECIALIZAREA: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE/
 SPECIALIZATION: CONTROL AND EXPERTISE OF FOOD PRODUCTS**

Nr. No.	Denumirea disciplinei Subject	Nr. credite ECTS credits	
		Sem. I	Sem. II
Anul IV 4th Year			
DISCIPLINE OBLIGATORII / COMPULSORY COURSES			
1.	Elemente de management al calității <i>Elements of Quality management</i>	-	3
2.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare <i>Principles and methods of food products preservation</i>	5	2
3.	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală 3 (extractive) <i>Technology of vegetal originated food products 3(extractive products)</i>	4	-
4.	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală 4 (morărit și panificație) <i>Technology of vegetal originated food products 4 (milling and bakery products)</i>	4	-
5.	Controlul calității produselor de origine vegetală (1-băuturi/2-legume și fructe) <i>Quality inspection of vegetal originated food products (1-beverages/2-vegetables and fruits)</i>	2	2
6.	Controlul calității produselor de origine vegetală (3-extractive/4-morarit si panificatie) <i>Quality inspection of vegetal originated food products (3-extractive products/4-milling and bakery products)</i>	2	2
7.	Autentificarea și certificarea alimentelor <i>Foods authentication and certifying</i>	-	3
8.	Controlul calității produselor de origine animală (1-carne/2-lapte) <i>Quality inspection of animal originated food products (1-meat/2-dairy)</i>	5	3
9.	Controlul calității produselor de origine animală (3-avicole și apicole/4-piscicole) <i>Quality inspection of animal originated food products (3-poultry and bee products/4-fisheries products)</i>	5	3
10.	Practică de specialitate <i>Practical training</i>	-	4
11.	Practică pentru proiectul de diplomă <i>Practical application for graduation project</i>	-	2
12.	Elaborarea proiectului de diploma <i>Writing of graduation project</i>	-	4
DISCIPLINE OPȚIONALE / OPTIONAL COURSES			
13.	Metode enzimatică și imunologice de analiză <i>Enzymatic and immunological methods of analysis</i>	3	-
	Biotehnologii speciale <i>Special biotechnologies</i>		
14.	Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor <i>Cromatographic and electrophoretic methods of food analysis</i>	-	2
	Metode spectroscopice de analiză a alimentelor <i>Spectroscopic methods of food analysis</i>		
DISCIPLINE FACULTATIVE / ELECTIVE COURSES			
15.	Instituții, mecanisme și terminologii comunitare <i>Community institutions, mechanism and terms</i>	2	2
16.	Suținerea proiectului de diplomă <i>Graduation project presentation</i>	-	10