

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

### 1. Cerințe pentru obținerea diplomei / Verificarea normelor ARACIS

Tip ore	Nr. ore	%	Tip credit	Nr. credite	%
Discipline obligatorii (OB)	<b>2802</b>	<b>88,90</b>	Credite la discipline obligatorii	<b>215</b>	<b>89,58</b>
Discipline opționale (OP)	<b>350</b>	<b>11,10</b>	Credite la discipline opționale	<b>25</b>	<b>10,42</b>
<b>TOTAL</b>	<b>3152</b>	<b>100</b>	<b>TOTAL</b>	<b>240</b>	<b>100</b>
Practică (OB)	<b>240</b>	-	Credite pentru susținerea lucrării de finalizare	<b>10</b>	-
Discipline facultative (FA)	<b>322</b>	-	Credite la discipline facultative	<b>23</b>	-
Ore de studiu individual (OSI)	<b>2548</b>	-			
Discipline fundamentale	<b>546</b>	<b>17,32</b>	Credite la discipline fundamentale	<b>42</b>	<b>17,50</b>
Discipline de domeniu	<b>1266</b>	<b>40,16</b>	Credite la discipline de domeniu	<b>98</b>	<b>40,83</b>
Discipline de specialitate	<b>1130</b>	<b>35,85</b>	Credite la discipline de specialitate	<b>82</b>	<b>34,17</b>
Discipline complementare	<b>210</b>	<b>6,66</b>	Credite la discipline complementare	<b>18</b>	<b>7,50</b>
Report ore curs / ore aplicații	<b>1442 / 1710 = 0,84</b>		Report Examene / Total forme verificare	<b>33 / 64 = 51,56%</b>	

### 2. Structura anilor universitari (în săptămâni)

Anul de studiu	Activități didactice		Sesiuni examene			Practică	Vacanțe		
	Semestrul 1	Semestrul 2	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Primăvară	Vară
Anul 1	14	14	3	3	2	-	3	1	12
Anul 2	14	14	3	3	2	3	3	1	11
Anul 3	14	14	3	3	2	3	3	1	11
Anul 4	14	14	3	3	2	2	3	1	-

### 3. Numărul orelor pe săptămână

Anul	Semestrul I	Semestrul II
1	27	25
2	25	27
3	26	26
4	26	26

### 4. Modul de alegere a cursurilor opționale. Condiționări.

Studentul va alege o disciplină opțională din pachetele propuse la sfârșitul anului de studii precedent.

### 5. Condiții de înscriere în anul de studii următor. Condiții de promovare a unui an de studii. Condiții de revenire

Conform regulamentului privind activitatea profesională a studenților.

### 6. Examenul de licență/diplomă

1. Perioada de întocmire a lucrării de licență/diplomă: semestrele I și II din anul terminal;
2. Perioada de susținere a examenului de licență/diplomă: conform structurii anului universitar;
3. Nr. credite pentru examenul de licență/diplomă: 10 credite.

## 7. Disciplinele de studiu pe ani:

Anul de studiu 1																		
Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 săpt.)						Semestrul II (14 săpt.)						OSI		
				C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	C	S	L	P	E/V/C/P	Credite			
1	Analiză matematică	Obligatorie	0309.1OB01F	1	1		-	E	3	-	-	-	-	-	-	47		
2	Chimie anorganică și analitică	Obligatorie	0309.1OB02F	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44		
3	Chimie organică I	Obligatorie	0309.1OB03F	2	1	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	55		
4	Chimie fizică și coloidală	Obligatorie	0309.1OB04F	3		2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	55		
5	Informatică aplicată	Obligatorie	0309.1OB05F	2	1	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58		
6	Politici și strategii globale de securitate alimentară	Obligatorie	0309.1OB06D	2	1	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58		
7	Comportamentul consumatorului	Obligatorie	0309.1OB07D	2	2	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	44		
8	Educație fizică și sport	Obligatorie	0309.1OB08C	-	1	-	-	V	1	-	1	-	-	V	1	22		
9	Matematici speciale	Obligatorie	0309.1OB09F	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	5	69		
10	Fizică	Obligatorie	0309.1OB10F	-	-	-	-	-	-	2	1	2	-	E	6	80		
11	Chimie organică II	Obligatorie	0309.1OB11F	-	-	-	-	-	-	2	2	2	-	E	5	41		
12	Grafică asistată de calculator	Obligatorie	0309.1OB12F	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	E	5	55		
13	Limbi moderne I	Obligatorie	0309.1OB13C	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	V	4	72		
14	Limbi moderne II	Obligatorie	0309.1OB14C	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	V	4	72		
<b>TOTAL</b>		<b>Discipline obligatorii</b> (ore fizice pe săptămână)		<b>14</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>-</b>		<b>4E+4V</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>4E+3V</b>	<b>30</b>	<b>772</b> (ore/an)	
		<b>Discipline opționale</b> (ore fizice pe săptămână)		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	(ore/an)
		<b>TOTAL</b> (ore fizice pe săptămână)		<b>14</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>-</b>		<b>4E+4V</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>4E+3V</b>	<b>30</b>	<b>772</b> (ore/an)	

<b>Anul de studiu 2</b>																	
Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 săpt.)						Semestrul II (14 săpt.)						OSI	
				C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	C	S	L	P	E/V/C/P	Credite		
1	Biochimie	Obligatorie	0309.2OB01D	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44	
2	Chimia alimentelor	Obligatorie	0309.2OB02D	-	-	-	-	-	-	2	1	2	-	E	4	30	
3	Microbiologie generală I	Obligatorie	0309.2OB03D	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44	
4	Operații unitare în industria alimentară	Obligatorie	0309.2OB04D	2	-	2	-	E	6	2		2	1	E	5	149	
5	Elemente de inginerie mecanică	Obligatorie	0309.2OB05D	2	-	1	-	E	5	-	-	-	-	-	-	83	
6	Inocuitatea produselor alimentare	Obligatorie	0309.2OB06D	2	-	1	-	V	5	-	-	-	-	-	-	83	
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Obligatorie	0309.2OB07D	2	-	2	-	V	3	2	1	-	1	E	4	63	
8	Principiile nutriției umane	Obligatorie	0309.2OB08D	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	E	4	44	
9	Elemente de inginerie electrică	Obligatorie	0309.2OB09D	-	-	-	-	-	-	2		1	-	V	4	58	
10	Limbi moderne I	Obligatorie	0309.2OB10C	-	2	-	-	V	2	-	2	-	-	V	2	44	
11	Educație fizică și sport	Obligatorie	0309.2OB11C	-	1	-	-	V	1	-	1	-	-	V	1	22	
12	Practica de domeniu	Obligatorie	0309.2OB12D	-	-	-	-	-	-	3 săptămâni x 30 ore			V	4	-		
13 (1/2)	Comunicare	Opționale	0309.2OP13C	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	2	8	
	Etică și deontologie		0309.2OP14C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
<b>TOTAL</b>		<b>Discipline obligatorii</b> (ore fizice pe săptămână)	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>4E+4V</b>		<b>30</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4E+4V</b>		<b>28</b>	<b>664</b> (ore/an)
		<b>Discipline opționale</b> (ore fizice pe săptămână)	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>-</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1V</b>		<b>2</b>	<b>8</b> (ore/an)
		<b>TOTAL</b> (ore fizice pe săptămână)	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>4E+4V</b>		<b>30</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4E+5V</b>		<b>30</b>	<b>672</b> (ore/an)

<b>Anul de studiu 3</b>																				
Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 săpt.)						Semestrul II (14 săpt.)						OSI				
				C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	C	S	L	P	E/V/C/P	Credite					
1	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	Obligatorie	0309.3OB01D	2	1	-	-	V	4	-	-	-	-	-	-	-				
2	Bazele gastronomiei și gastrotehniei	Obligatorie	0309.3OB02S	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-				
3	Microbiologie generală II	Obligatorie	0309.3OB03D	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-				
4	Stiluri alimentare	Obligatorie	0309.3OB04S	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-				
5	Tehnologii generale în industria alimentară	Obligatorie	0309.3OB05D	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	V	2	22				
6	Analiză senzorială	Obligatorie	0309.3OB06D	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	V	4	44				
7	Produse de panificație, patiserie, produse făinoase și produse zaharoase	Obligatorie	0309.3OB07S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44				
8	Prelucrarea materiilor prime de origine animală	Obligatorie	0309.3OB08S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44				
9	Tehnologia produselor de catering	Obligatorie	0309.3OB09S	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	3	33				
10	Utilaje în industria alimentară	Obligatorie	0309.3OB10D	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	3	33				
11	Practică de specialitate	Obligatorie	0309.3OB11S	-	-	-	-	-	-	3 săptămâni x 30 ore			V	4	-					
12	Exploatarea sistemelor tehnice din unitățile de alimentație publică	Obligatorie	0309.3OB12S	2	-	1	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58				
13	Tehnologia prelucrării produselor păduri	Opțională	0309.3OP16S	2	-	2	-	V	4	-	-	-	-	-	-	44				
(1/2)	Tehnologii pentru cultura plantelor de câmp și a celor horticoale		0309.3OP20S																	
14	Prelucrarea materiilor prime de origine vegetală	Opțională	0309.3OP17S	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	3	33				
(1/2)	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor		0309.3OP21S																	
15	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	Opțională	0309.3OP18S	3	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	55				
(1/2)	Sistemul de managementul calității		0309.3OP22S																	
16	Energetică și resurse regenerabile în unitățile de alimentație publică	Opțională	0309.3OP19S	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	V	3	33				
(1/2)	Climatizări și instalații frigorifice		0309.3OP23S																	
17	Metode enzimatice și imunologice de analiză	Facultativă	0309.3FA13S	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	69				
18	Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor	Facultativă	0309.3FA14S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	4	44				
19	Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	Facultativă	0309.3FA15S	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	V	3	33				
<b>TOTAL</b>				<b>Discipline obligatorii</b> (ore fizice pe săptămână)				<b>10</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>3E+2V</b>	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4E+3V</b>	<b>24</b>	<b>417</b> (ore/an)
				<b>Discipline opționale</b> (ore fizice pe săptămână)				<b>5</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>1E+1V</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1E+1V</b>	<b>6</b>	<b>165</b> (ore/an)
				<b>TOTAL</b> (ore fizice pe săptămână)				<b>15</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>4E+3V</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>5E+4V</b>	<b>30</b>	<b>582</b> (ore/an)

<b>Anul de studiu 4</b>																
Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 săpt.)						Semestrul II (14 săpt.)						OSI
				C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	C	S	L	P	E/V/C/P	Credite	
1	Utilaje în industria alimentară	Obligatorie	0309.4OB01D	2	1	-	1	E	4	-	-	-	-	-	-	44
2	Gastronomie internațională	Obligatorie	0309.4OB02S	2	-	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	69
3	Tehnica servirii	Obligatorie	0309.4OB03S	2	-	2	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
4	Proiectarea amenajărilor în alimentație publică	Obligatorie	0309.4OB04S	2	1	-	1	E	4	-	-	-	-	-	-	44
5	Managementul ospitalității	Obligatorie	0309.4OB05S	2	-	1	-	V	4	-	-	-	-	-	-	58
6	Marketing	Obligatorie	0309.4OB06D	2	1	-	-	V	5	-	-	-	-	-	-	83
7	Băuturi în alimentație publică	Obligatorie	0309.4OB07S	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	E	3	19
8	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	Obligatorie	0309.4OB08D	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	E	3	19
9	Management	Obligatorie	0309.4OB09D	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	3	33
10	Legislație în industria alimentară	Obligatorie	0309.4OB10D	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	3	33
11	Ecologie și protecția mediului	Obligatorie	0309.4OB11D	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	V	3	33
12	Igiena societăților din industria alimentară	Obligatorie	0309.4OB12S	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	E	3	33
13	Elaborarea proiectului de diplomă	Obligatorie	0309.4OB13S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	V	4	44
14	Practică pentru proiectul de diplomă	Obligatorie	0309.4OB14S	-	-	-	-	-	-	2 săptămâni x 30 ore			P	4	-	
15 (1/2)	Proiectarea produselor noi	Opțională	0309.4OP18S	2	-	1	1	V	4	-	-	-	-	-	-	44
	Proiectarea unui aliment eco-inovativ		0309.4OP20S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	44
16 (1/2)	Falsificări ale produselor alimentare și identificarea lor	Opțională	0309.4OP19S	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	E	4	58
	Controlul și expertiza produselor alimentare		0309.4OP21S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	58
17	Controlul statistic al alimentelor	Facultativă	0309.4FA15S	2	2	-	-	E	4	-	-	-	-	-	-	44
18	Controlul sanitar-veterinar și siguranța alimentelor	Facultativă	0309.4FA16S	2	1	2	-	E	5	-	-	-	-	-	-	55
19	Controlul fitosanitar	Facultativă	0309.4FA17S	2	1	-	-	V	2	-	-	-	-	-	-	8
<b>TOTAL</b>		<b>Discipline obligatorii</b> (ore fizice pe săptămână)		<b>12</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4E+2V</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3E+4V+1P</b>	<b>26</b>	<b>510</b> (ore/an)
		<b>Discipline opționale</b> (ore fizice pe săptămână)		<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1V</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1E</b>	<b>4</b>	<b>102</b> (ore/an)
		<b>TOTAL</b> (ore fizice pe săptămână)		<b>14</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>4E+3V</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4E+4V+1P</b>	<b>30</b>	<b>612</b> (ore/an)
						<b>22</b>					<b>23</b>					