

Domeniul de ierarhizare: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole (TPA)
Durata studiilor : 4 ani
Forma de învățământ : IF

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. dacă ≠ 14	

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul I (2021-2022)

Disciplina	Cod	DF DD DS DC DU	DI DO DF	Opt. 0/21	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Matematică si statistica	D29TPAL101	DF	DI	1	1	2			4	V							58.00
Elemente de inginerie electrică	D29TPAL102	DD	DI	1	2		2		4	E							44.00
Chimie anorganică și analitică	D29TPAL103	DF	DI	1	2		2		4	E							44.00
Chimie fizică și coloidală I	D29TPAL104	DF	DI	1	2		1		4	E							58.00
Informatică aplicată	D29TPAL105	DF	DI	1	2		2		4	E							44.00
Geometrie descriptivă și desen tehnic I	D29TPAL106	DF	DI	1	2	2			4	V							44.00
Inginerie mecanică I	D29TPAL107	DD	DI	1	2		1		4	V							58.00
Chimie fizică și coloidală II	D29TPAL208	DF	DI	1							2		2		3	V	69.00
Chimia alimentului	D29TPAL209	DF	DI	1							2		2		5	E	69.00
Geometrie descriptivă și desen tehnic II	D29TPAL210	DF	DI	1							2		2		4	E	69.00
Fenomene de transfer	D29TPAL211	DF	DI	1							2		2		4	E	44.00
Inginerie mecanică II	D29TPAL212	DD	DI	1							2		1		4	E	81.00
Biofizică	D29TPAL213	DF	DI	1							2		2		4	E	44.00
Limbă străină I	D29TPAL214	DC	DO	1		2			2	V		2			2	V	22.00
Limbă străină II	D29TPAL215	DC	DO	0		2			2	V		2			2	V	22.00
Educație fizică	D29TPAL116	DC	DI	1		1			3*	A/R							
Educație fizică	D29TPAL217	DC	DI	1								1			3*	A/R	
Practică (2 sapt=60 ore)	D29TPAL218	DD	DI	2										4.3	4	V	
TOTAL					13	7	8	0	30		12	3	11	0	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
TOTAL					0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		
					28				26				748				



DECAN,
Prof.univ.dr.Sina COSMULESCU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf.univ.dr. Ana-Maria Dodocioiu

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. dacă ≠ 14	

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul II (2022-2023)

Disciplina	Cod	DF DD DS DC DU	DI DO DF	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Biochimia alimentului I	D29TPAL318	DS	DI	1	2		2		5	E							69.00
Microbiologie generală	D29TPAL319	DD	DI	1	2		2		5	E							69.00
Instalații frigorifice și climatizări I	D29TPAL320	DS	DI	1	2		1		4	V							58.00
Operații unitare în industria alimentară I	D29TPAL321	DD	DI	1	2		2		4	E							44.00
Tehnologii generale în industria alimentară I	D29TPAL322	DD	DI	1	2		2		4	E							44.00
Igiena întreprinderilor agroalimentare	D29TPAL323	DD	DI	1	2		2		4	V							44.00
Politici și strategii globale de securitate alimentară	D29TPAL324	DD	DO	1	2		1		4	V							58.00
Toxicologie	D29TPAL325	DD	DO	0	2		1		4	E							58.00
Principiile nutriției umane	D29TPAL426	DD	DI	1							2	1			4	E	58.00
Biochimia alimentului II	D29TPAL427	DS	DI	1							2		1		4	E	58.00
Microbiologie specială I	D29TPAL428	DD	DI	1							2		2		4	E	44.00
Instalații frigorifice și climatizări II	D29TPAL429	DS	DI	1							2		1		3	E	33.00
Operații unitare în industria alimentară II	D29TPAL430	DD	DI	1							2		2		4	E	30.00
Tehnologii generale în industria alimentară II	D29TPAL431	DD	DI	1							2		1	1	4	V	44.00
Materii prime vegetale	D29TPAL432	DS	DI	1							2		2		3	V	19.00
Practică (3sapt.=90 ore)	D29TPAL433	DS	DI	2										6.43	4	V	
Educație fizică	D29TPAL334	DC	DI	1		1			3*	A/R							
Educație fizică	D29TPAL435	DC	DI	1								1			3*	A/R	
TOTAL					14	1	12	0	30		14	2	9	2	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
TOTAL					0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		
					27					27					672		



RECTOR
Prof. univ. dr. Gheorghe Ionuț SPĂLĂU

DECAN,
Prof. univ. dr. Sina COSMULESCU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf. univ. dr. Ana Maria DODOCIOIU

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. data # 14	

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul III (2023-2024)

Disciplina	Cod	DF DD DS DC DU	DI DO DF	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Microbiologie speciala II	D29TPAL536	DD	DI	1	2		1		4	E							58.00
Inocuitatea produselor alimentare	D29TPAL537	DS	DI	1	2		1		4	E							58.00
Materii prime vegetale	D29TPAL538	DS	DI	1	2		2		4	V							44.00
Tehnologia vinului I	D29TPAL539	DS	DI	1	2		2		5	E							69.00
Principii și metode de conservare a produselor alimentare	D29TPAL540	DD	DI	1	2		2		5	E							69.00
Depozitarea produselor alimentare	D29TPAL541	DS	DI	1	2		2		4	E							44.00
Legislație și protecția consumatorilor	D29TPAL542	DD	DO	0	2		2		4	C							44.00
Analiză senzorială	D29TPAL543	DD	DO	1	2		2		4	C							44.00
Tehnologia de morararit și panificație I	D29TPAL644	DS	DI	1							2		2		4	E	44.00
Utilaje în industria alimentară	D29TPAL645	DD	DI	1							2		1		4	E	58.00
Materii prime animale	D29TPAL646	DS	DI	1							2		2		4	C	44.00
Tehnologia vinului II	D29TPAL647	DS	DI	1							2		1	2	5	E	30.00
Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	D29TPAL648	DS	DI	1							2		2	1	5	E	55.00
Practică de specialitate (3sapt.= 90ore)	D29TPAL649	DS	DI	2										6.429	4	V	
Ambalaje și design în industria alimentară	D29TPAL650	DD	DO	1							2		2		4	V	44.00
Psihologia alimentației umane	D29TPAL651	DD	DO	0							2		2		4	V	44
TOTAL					14	0	12	0	30		12	0	10	3	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
Valorificarea subproduselor in industria alimentara	D29TPAL652	DFac	1		2		1		3	C							33.00
Antreprenoriat în sectorul procesării produselor agricole	D29TPAL652 DC	DFac	1		2	2			3	V							19
Antreprenoriat în domeniul horticola	D29TPAL652 DC	Dfac	1								2	2			3	V	19

26		25			661
----	--	----	--	--	-----



DECAN,
Prof.univ.dr.Sina COSMULESCU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf.univ.dr. Ana Maria DODOCIOIU

Programul de studii: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole (TPA)
Durata studiilor : 4 ani
Forma de învățământ : IF

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. data # 14	11

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul IV (2024-2025)

Disciplina	Cod	DF DD DS DC DU	DI DO DF	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Tehnologia de morărit și panificație II	D29TPAL753	DS	DI	1	2		2		5	E							69.00
Controlul calității produselor alimentare I	D29TPAL754	DS	DI	1	1		2		4	E							58.00
Tehnologia cârnii și a preparatelor din carne	D29TPAL755	DS	DI	1	2		2		5	E							69.00
Tehnologii în industria uleiului, zahărului și a produselor zaharoase I	D29TPAL756	DS	DI	1	2		2		4	E							44.00
Plante condimentare și aromatice	D29TPAL757	DS	DI	1	2		2		4	V							44.00
Aditivi și ingrediente în industria alimentară	D29TPAL758	DD	DI	1	2		1		4	V							58.00
Biotehnologii alimentare	D29TPAL759	DD	DI	1	2		2		4	E							44.00
Automatizarea proceselor tehnologice	D29TPAL860	DU	DI	1							2		2		2	V	19.00
Controlul calității produselor alimentare II	D29TPAL862	DS	DI	1							2		2		4	E	44.00
Tehnologii în industria uleiului, zahărului și produselor zaharoase II	D29TPAL863	DS	DI	1							2		2		4	E	44.00
Tehnologia laptelui și a produselor derivate	D29TPAL864	DS	DI	1							2		2		3	E	19.00
Practică pentru elaborarea lucrării de diplomă (3sapt.= 90 ore)	D29TPAL865	11	DI	2									6.4		10	V	
Elemente de proiectare în industria alimentară	D29TPAL866	DD	DO	0							2	2			3	E	19.00
Bioetică alimentară	D29TPAL867	DC	DO	1							2	2			3	E	19.00
Marketing	D29TPAL868	DD	DO	1							2		2		3	V	19.00
Management	D29TPAL869	DD	DO	0							2		2		3	V	19.00
TOTAL					13	0	13	0	30		12	2	10	0	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
TOTAL					0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		
					26					24					550		

RECTOR
Prof.univ.dr. Cezar Ionuț SPINĂ

DECAN,
Prof.univ.dr.Sina COSMULESCU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf.univ.dr. Ana Maria DODOCIOIU

