

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

### I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE INGINER

- 240 credite la disciplinele obligatorii și opționale;
- 10 credite la examenul de diplomă;

### II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (ÎN SĂPTĂMÂNI)

| An  | Activități didactice |         | Sesiunea de examene |      |          | Practică (ore/săptămână)/<br>(durata în săptămâni) | Vacanțe |                  |           |      |
|-----|----------------------|---------|---------------------|------|----------|----------------------------------------------------|---------|------------------|-----------|------|
|     | Sem. I               | Sem. II | Iarnă               | Vară | Restanțe |                                                    | Iarnă   | Intersemestrială | Primăvară | Vară |
| I   | 14                   | 14      | 3                   | 3    | 2        | -                                                  | 3       | 1                | 1         | 10   |
| II  | 14                   | 14      | 3                   | 3    | 2        | 30 ore/săptămână/3 săptămâni                       | 3       | 1                | 1         | 10   |
| III | 14                   | 14      | 3                   | 3    | 2        | 30 ore/săptămână/3 săptămâni                       | 3       | 1                | 1         | 10   |
| IV  | 14                   | 11      | 3                   | 2    | 2        | 30 ore/săptămână/3 săptămâni                       | 3       | 1                | 1         | -    |

\* 6 ore/zi=30 ore/săpt

### III. NUMĂRUL DE ORE PE SĂPTĂMÂNĂ

| ANUL | SEMESTRUL I | SEMESTRUL II |
|------|-------------|--------------|
| I    | 24          | 24           |
| II   | 25          | 24           |
| III  | 24          | 25           |
| IV   | 25          | 25           |

### IV. EXAMENUL DE LICENȚĂ/DIPLOMĂ

1. Perioada de elaborare a proiectului de diplomă: Semestrele: VI; VII; VIII
2. Perioada de definitivare a proiectului de diplomă: Semestrul VIII
3. Perioada de susținere a examenului de diplomă: iulie, septembrie;
4. Probele examenului de diplomă:
  - a. Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate: 5 credite
  - b. Prezentarea și susținerea publică a proiectului de diplomă: 5 credite

## V. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

Misiunea programului de studiu INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE este aliniată cu obiectivele strategice ale Universității din Craiova și ale Facultății de Horticultură, urmărind: formarea de specialiști de înaltă calificare, printr-un proces educațional centrat pe student, adaptat standardelor ARACIS și compatibil cu Cadrul Național al Calificărilor și Sistemul European de Credite Transferabile (ECTS); dezvoltarea competențelor profesionale, transversale și antreprenoriale, necesare inserției rapide și durabile pe piața muncii, precum și adaptabilității într-un domeniu dinamic; susținerea cercetării științifice aplicative și a inovării tehnologice în domeniul ingineriei alimentare, prin implicarea activă a studenților în activități de cercetare și transfer tehnologic; conectarea continuă la cerințele economiei agroalimentare moderne, prin colaborări cu mediul economic, institute de cercetare, organizații profesionale și autorități de reglementare. Prin structura sa curriculară bine definită, programul răspunde cerințelor pieței muncii și se fundamentează pe standarde academice solide, oferind absolvenților competențe relevante pentru dezvoltarea, controlul, siguranța și inovația produselor alimentare. Astfel, programul contribuie la generarea de valoare în sectorul agroalimentar și la asigurarea securității alimentare într-un context global în schimbare.

## VI. COMPETENȚELE ASIGURATE PRIN PROGRAMUL DE STUDII

Competențele asigurate prin programul de studii conform RNCIS:

- a. Competențe profesionale.
  - Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.
  - Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară
  - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de materii prime până la produs finit
  - Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte
  - Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing
  - Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului
- b. Competențe transversale.
  - 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
  - utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de bază 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
  - da dovadă de inițiativă
  - își asumă responsabilitatea
  - evaluează impactul comportamentului individual asupra mediului
  - conduce controlul calității
  - aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti
  - lucrează în echipe
  - utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice
  - demonstrează spirit antreprenorial

## VII. REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

| Nr. crt. | Cunoștințe                                                                                                                                           | Aptitudini                                                                                                                                                                                                                               | Responsabilitate și autonomie                                                                                                                                 | Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 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, evalua | Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. | Biochimie; Chimia alimentelor; Chimie, Chimie fizică și coloidală, Chimie organică Fizica ; Aditivi și ingrediente în industria |

|    |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                            | calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                     | alimentară; Analiză senzorială; Comportamentul consumatorului; Ecologie și protecția mediului; Inocuitatea, produselor alimentare; Microbiologie generală; Microbiologie specială Principiile nutriției umane; Materii prime vegetale Materii prime animale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2. | 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. | Elemente de inginerie electrică; Elemente de inginerie mecanică; Operații unitare în industria alimentară; Tehnologii generale în industria alimentară; Utilaje în industria alimentară; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Biotehnologii speciale; Tehnologia malțului și a berii; Tehnologia morăritului; Tehnologia panificației; Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor; Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate; Tehnologii în industria cărnii; Tehnologii în industria laptelui; Automatizarea proceselor din industria alimentară; Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară. Tehnologia zahărului Tehnologia uleiului și a margarinei Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei |
| 3  | Studentul/absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru                                                                                                   | Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de                                                                                                                                  | Studentul/absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă                                                                                                                             | Management; Marketing.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.                                                                                                                                                                                   | producție. Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.                                                                                                                                         | responsabilitatea pentru deciziile luate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Antreprenoriat în sectorul procesării produselor alimentare<br>Antreprenoriat în domeniul horticola                                                                                                                                           |
| 4 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                           | Controlul și asigurarea calității în industria alimentară; Falsificarea și autentificarea produselor alimentare; Igiena societăților din industria alimentară; Controlul și asigurarea calității în industria alimentară; Practică de domeniu |
| 5 | 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.                                                                                                                                                                                                                                   | Legislație în industria alimentară; Politici și strategii globale de securitate alimentară; Etica în industria alimentară.                                                                                                                    |
| 6 | Studentul/absolventul descrie principalele teorii etice și perspective filosofice asupra moralității și comportamentului moral și explică într-o manieră coerentă și clară concepte precum „dreptate“, „drepturi“, „datorie morală“, „deontologie profesională“. | Studentul/absolventul analizează critic dileme morale dificile, identifică principii, reguli și valori morale în comportamentul uman și este capabil să explice într-o manieră coerentă ce înseamnă a avea un comportament moral din perspectiva diferitelor teorii etice. | Studentul/absolventul gândește nuanțat și apreciază diversitatea perspectivelor și punctelor de vedere asupra moralității și valorilor morale, exersează și cultivă permanent modestia intelectuală și are înclinația de a-și revizui opiniile și convingerile în lumina dovezilor. Studentul/absolventul are un comportament responsabil și respectă normele și regulile deontologiei profesionale. | Etică și integritate academică                                                                                                                                                                                                                |
| 7 | Studentul/absolventul recunoaște, analizează, concluzionează concepte, teorii și metode din alte domenii în domeniul Ingineriei produselor alimentare                                                                                                            | Studentul/absolventul trebuie să realizeze integrarea transdisciplinară a cunoștințelor în vederea evaluării capacității de suport a sistemelor alimentare pentru sistemele socioeconomice.                                                                                | Studentul/absolventul aplică cunoștințele învățate în alte cursuri pentru a explica interacțiunile cu ingineria produselor alimentare.                                                                                                                                                                                                                                                               | Matematici speciale<br>Algebra liniară, geometrie analitică și diferențiată<br>Informatică<br>Grafică asistată de calculator                                                                                                                  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 8 | Studentul/absolventul clasifică textele (orale sau scrise) în limbile A sau B și le descrie caracteristicile.                                                                                                                                                                                                                                                             | Studentul/absolventul traduce diferite tipuri de texte dintr-o limbă în alta, păstrând sensul și nuanțele textului original, fără adaosuri/modificări/omisiuni, evitând exprimarea de sentimente și opinii personale. | Studentul/absolventul planifică etapele traducerii materialelor: citește atent textul sursă, identifică natura acestuia, efectuează cercetări pentru soluționarea unor probleme de traducere, revizuieste, citește și îmbunătățește traducerile proprii ori cele realizate de oameni sau automate. | Limbi străine   |
|   | Studentul/Absolventul explică noțiunile generale ale domeniului, referitoare la formele de organizare ale activității de educație fizică și sport, principiile, metodele și mijloacele fundamentale aplicabile în forme diferite de organizare, conceptele de motricitate și activitate motrică, astfel încât să poată fi utilizate în context formativ și performanțial. | Studentul/Absolventul:<br><br>1.1.Utilizează noțiunile fundamentale ale motricității umane în contexte variate.<br>1.2.Clasifică formele de organizare și practicare a activității de educație fizică și sport.       | Studentul/Absolventul<br><br>1.1.1.Exemplifică acte, acțiuni și activități motrice.<br>1.2.1.Adaptează conținutul exercițiilor în funcție de forma de organizare și practicare a acestuia.                                                                                                         | Educație fizică |

### VIII. OCUPAȚIA/OCUPAȚIILE VIZATE DE PROGRAMUL DE STUDII

Ocupația/ocupațiile vizate de programul de studii, din COR/ISCO-08/ESCO, conform RNCIS:

- Cod COR: 214514 / Denumire COR: inginer în industria alimentară
- Cod COR: 214516 / Denumire COR: proiectant inginer produse alimentare
- Cod COR: 214518 / Denumire COR: expert inginer industria alimentară
- Cod COR: 214519 / Denumire COR: inspector de specialitate inginer industria alimentară.

RECTOR,  
Prof.univ.dr. Cezar Ionuț SPÎNU

DECAN,  
Prof.univ.dr.ing. Sina Niculina COSMULESCU

DIRECTOR DE DEPARTAMENT,  
Conf.univ.dr.ing. Mira Elena IONICĂ

Departamentul: Horticultură și Știința Alimentului (D29)

Domeniul de ierarhizare: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

Durata studiilor : 4 ani

Forma de învățământ : zi

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Sem. I                   | Sem. II |
| Nr. sapt./sem. daca ≠ 14 |         |

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul I (2026-2027)

| Disciplina                                           | Cod        | DF<br>DD<br>DS<br>DC | DI<br>DO<br>DFac | Opt.<br>0/≥1 | C1 | S1 | L1 | P1 | CT1 | FV1 | C2 | S2 | L2 | P2 | CT2    | FV2 | SI    |
|------------------------------------------------------|------------|----------------------|------------------|--------------|----|----|----|----|-----|-----|----|----|----|----|--------|-----|-------|
| <b>DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE</b>           |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |        |     |       |
| Matematici speciale                                  | D29IPAL101 | DF                   | DOB              | 1            | 1  | 1  |    |    | 4   | V   |    |    |    |    |        |     | 72.00 |
| Chimie I                                             | D29IPAL102 | DF                   | DOB              | 1            | 2  |    | 1  |    | 5   | E   |    |    |    |    |        |     | 83.00 |
| Chimie fizică și coloidală                           | D29IPAL103 | DF                   | DOB              | 1            | 2  |    | 1  |    | 4   | V   |    |    |    |    |        |     | 58.00 |
| Informatică                                          | D29TPAL104 | DF                   | DOB              | 1            | 2  |    | 2  |    | 5   | E   |    |    |    |    |        |     | 69.00 |
| Algebra liniară, geometrie analitică și diferențială | D29IPAL105 | DF                   | DOB              | 1            | 2  | 2  |    |    | 5   | E   |    |    |    |    |        |     | 69.00 |
| Elemente de inginerie mecanică I                     | D29IPAL106 | DS                   | DOB              | 1            | 2  |    | 2  | 1  | 5   | E   |    |    |    |    |        |     | 55.00 |
| Chimie organică                                      | D29IPAL209 | DF                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  |    | 4      | E   | 58.00 |
| Chimie II                                            | D29IPAL210 | DF                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  |    | 5      | E   | 83.00 |
| Microbiologie generală                               | D29IPAL211 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  |    | 4      | E   | 69.00 |
| Biochimie                                            | D29IPAL212 | DF                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  |    | 5      | V   | 58.00 |
| Elemente de inginerie mecanică II                    | D29IPAL213 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  |    | 5      | E   | 69.00 |
| Fizică                                               | D29IPAL214 | DF                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  |    | 5      | E   | 69.00 |
| Limbă modernă I                                      | D29IPAL107 | DC                   | DOP              | 1            |    | 2  |    |    | 2   | V   |    | 2  |    |    | 2      | V   | 22.00 |
| Limbă modernă II                                     | D29IPAL215 | DC                   | DOP              | 0            |    | 2  |    |    | 2   | V   |    | 2  |    |    | 2      | V   | 22.00 |
| Educație fizică                                      | D29IPAL108 | DC                   | DOB              | 1            |    | 1  |    |    | 3*  | A/R |    |    |    |    |        |     |       |
| Educație fizică                                      | D29IPAL216 | DC                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     |    | 1  |    |    | 3*     | A/R | 68.00 |
|                                                      |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |        |     |       |
|                                                      |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |        |     |       |
| <b>TOTAL</b>                                         |            |                      |                  |              | 11 | 6  | 6  | 1  | 30  |     | 12 | 3  | 9  | 0  | 30     |     |       |
| <b>DISCIPLINE FACULTATIVE</b>                        |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |        |     |       |
| <b>TOTAL</b>                                         |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |        |     |       |
|                                                      |            |                      |                  |              | 24 |    |    |    |     | 24  |    |    |    |    | 902.00 |     |       |

Departamentul: Horticultură și Știința Alimentului (D29)

Domeniul de ierarhizare: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

Durata studiilor : 4 ani

Forma de învățământ : zi

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

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul II (2027-2028)

| Disciplina                                             | Cod        | DF<br>DD<br>DS<br>DC | DI<br>DO<br>DFac | Opt.<br>0/≥1 | C1 | S1 | L1 | P1 | CT1 | FV1 | C2 | S2 | L2 | P2   | CT2 | FV2 | SI     |
|--------------------------------------------------------|------------|----------------------|------------------|--------------|----|----|----|----|-----|-----|----|----|----|------|-----|-----|--------|
| <b>DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE</b>             |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |      |     |     |        |
| Chimia alimentelor                                     | D29IPAL317 | DS                   | DOB              | 1            | 1  |    | 1  |    | 4   | E   |    |    |    |      |     |     | 72.00  |
| Microbiologie specială                                 | D29IPAL318 | DS                   | DOB              | 1            | 2  |    | 2  |    | 5   | E   |    |    |    |      |     |     | 69.00  |
| Materii prime vegetale I                               | D29IPAL319 | DS                   | DOB              | 1            | 1  |    | 1  |    | 3   | E   |    |    |    |      |     |     | 47.00  |
| Operații unitare în industria alimentară I             | D29IPAL320 | DS                   | DOB              | 1            | 2  |    | 2  | 1  | 5   | E   |    |    |    |      |     |     | 55.00  |
| Tehnologii generale în industria alimentară I          | D29IPAL321 | DS                   | DOB              | 1            | 2  |    | 2  |    | 5   | E   |    |    |    |      |     |     | 69.00  |
| Igiena societăților din industria alimentară           | D29IPAL322 | DS                   | DOB              | 1            | 1  |    | 1  |    | 3   | V   |    |    |    |      |     |     | 47.00  |
| Politici și strategii globale de securitate alimentară | D29IPAL323 | DS                   | DOP              | 1            | 2  | 1  |    |    | 3   | V   |    |    |    |      |     |     |        |
| Elemente de inginerie electrică                        | D29IPAL324 | DS                   | DOP              | 0            | 2  | 1  |    |    | 3   | V   |    |    |    |      |     |     |        |
| Principiile nutriției umane                            | D29IPAL427 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  | 1  |    |      | 3   | V   | 33.00  |
| Grafică asistată de calculator                         | D29IPAL428 | DF                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 1  |    | 1  |      | 3   | V   | 47.00  |
| Comportamentul consumatorului                          | D29IPAL429 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  | 1  |    |      | 3   | E   | 33.00  |
| Operații unitare în industria alimentară II            | D29IPAL430 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  | 1    | 5   | E   | 19.00  |
| Tehnologii generale în industria alimentară II         | D29IPAL431 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  | 1    | 4   | E   | 19.00  |
| Materii prime vegetale II                              | D29IPAL432 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  |      | 4   | E   | 44.00  |
| etică și integritate academică                         | D29IPAL433 | DC                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     |    | 1  |    |      | 2   | V   | 36.00  |
| Limbă modernă I                                        | D29IPAL325 | DC                   | DOP              | 1            |    | 2  |    |    | 2   | V   |    | 2  |    |      | 2   | V   | 22.00  |
| Limbă modernă II                                       | D29IPAL434 | DC                   | DOP              | 0            |    | 2  |    |    | 2   | V   |    | 2  |    |      | 2   | V   | 22.00  |
| Practică de domeniu (3sapt.=90 ore)                    | D29IPAL435 | DS                   | DOB              | 2            |    |    |    |    |     |     |    |    |    | 6.43 | 4   | V   | 10.00  |
| Educație fizică                                        | D29IPAL326 | DC                   | DOB              | 1            |    | 1  |    |    | 3*  | A/R |    |    |    |      |     |     | 61.00  |
| Educație fizică                                        | D29TPAL436 | DC                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     |    | 1  |    |      | 3*  | A/R | 61.00  |
| <b>TOTAL</b>                                           |            |                      |                  |              | 11 | 4  | 9  | 1  | 30  |     | 11 | 6  | 5  | 2    | 30  |     |        |
| <b>DISCIPLINE FACULTATIVE</b>                          |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |      |     |     |        |
|                                                        |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |      |     |     |        |
|                                                        |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |      |     |     |        |
| <b>TOTAL</b>                                           |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |      |     |     |        |
|                                                        |            |                      |                  |              | 25 |    |    |    | 24  |     |    |    |    |      |     |     | 734.00 |

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Sem. I                   | Sem. II |
| Nr. sapt./sem. daca ≠ 14 |         |

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul III (2028-2029)

| Disciplina                                                 | Cod        | DF<br>DD<br>DS<br>DC | DI<br>DO<br>DFac<br>DC | Opt.<br>0/≥1 | C1 | S1 | L1 | P1 | CT1 | FV1 | C2 | S2 | L2 | P2    | CT2 | FV2 | SI     |
|------------------------------------------------------------|------------|----------------------|------------------------|--------------|----|----|----|----|-----|-----|----|----|----|-------|-----|-----|--------|
| <b>DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE</b>                 |            |                      |                        |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |       |     |     |        |
| Utilaje în industria alimentară I                          | D29IPAL537 | DS                   | DOB                    | 1            | 1  |    | 2  | 1  | 4   | E   |    |    |    |       |     |     | 58.00  |
| Inocuitatea produselor alimentare                          | D29IPAL538 | DS                   | DOB                    | 1            | 2  |    | 1  |    | 4   | E   |    |    |    |       |     |     | 58.00  |
| Legislație în industria alimentară                         | D29IPAL539 | DS                   | DOB                    | 1            | 1  | 1  |    |    | 4   | V   |    |    |    |       |     |     | 72.00  |
| Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate I   | D29IPAL540 | DS                   | DOB                    | 1            | 2  |    | 2  |    | 5   | E   |    |    |    |       |     |     | 69.00  |
| Principii și metode de conservare a produselor alimentare  | D29IPAL541 | DS                   | DOB                    | 1            | 2  |    | 2  |    | 5   | E   |    |    |    |       |     |     | 69.00  |
| Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor I            | D29IPAL542 | DS                   | DOB                    | 1            | 2  |    | 2  |    | 4   | E   |    |    |    |       |     |     | 44.00  |
| Aditivi și ingrediente în industria alimentară             | D29IPAL543 | DS                   | DOB                    | 1            | 2  |    | 1  |    | 4   | V   |    |    |    |       |     |     | 58.00  |
| Tehnologia zahărului                                       | D29IPAL644 | DS                   | DOB                    | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  |       | 4   | E   | 44.00  |
| Utilaje în industria alimentară II                         | D29IPAL646 | DS                   | DOB                    | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  | 1     | 4   | E   | 44.00  |
| Materii prime animale                                      | D29IPAL647 | DS                   | DOB                    | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  |       | 4   | V   | 44.00  |
| Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate II  | D29IPAL648 | DS                   | DOB                    | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  | 1     | 5   | E   | 55.00  |
| Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor II           | D29IPAL649 | DS                   | DOB                    | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  | 1     | 5   | E   | 55.00  |
| Practică de specialitate (3sapt.= 90ore)                   | D29IPAL650 | DS                   | DOB                    | 2            |    |    |    |    |     |     |    |    |    | 6.429 | 4   | V   | 10.00  |
| Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară | D29IPAL651 | DS                   | DOP                    | 1            |    |    |    |    |     |     | 1  |    | 2  |       | 4   | V   | 58.00  |
| Ecologie și protecția mediului                             | D29IPAL652 | DS                   | DOP                    | 0            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  |       | 4   | V   | 44     |
| <b>TOTAL</b>                                               |            |                      |                        |              | 12 | 1  | 10 | 1  | 30  |     | 11 | 0  | 11 | 3     | 30  |     |        |
| <b>DISCIPLINE FACULTATIVE</b>                              |            |                      |                        |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |       |     |     |        |
| Antreprenoriat în sectorul procesării produse              | D29IPAL545 | DC                   | DFA                    | 1            | 2  | 2  |    |    | 3   | V   |    |    |    |       |     |     |        |
| Antreprenoriat în domeniul horticola                       | D29IPAL653 | DC                   | DFA                    | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  | 2  |    |       | 3   | V   |        |
| <b>TOTAL</b>                                               |            |                      |                        |              | 2  | 2  | 0  |    | 3   |     | 2  | 2  | 0  |       | 3   |     |        |
|                                                            |            |                      |                        |              | 24 |    |    |    |     |     | 25 |    |    |       |     |     | 728.00 |

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA  
 Facultatea de Horticultură  
 Departamentul: Horticultură și Știința Alimentului (D29)  
 Domeniul de ierarhizare: Ingineria Produselor Alimentare  
 Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare  
 Durata studiilor : 4 ani  
 Forma de învățământ : zi

APROBAT începând cu  
 anul universitar 2026-2027

| Sem. I                   | Sem. II |
|--------------------------|---------|
| Nr. sapt./sem. daca ≠ 14 | 11      |

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul IV (2029-2030)

| Disciplina                                                      | Cod        | DF<br>DD<br>DS<br>DC | DI<br>DO<br>DFac | Opt.<br>0/≥1 | C1 | S1 | L1 | P1 | CT1 | FV1 | C2 | S2 | L2 | P2  | CT2    | FV2 | SI    |
|-----------------------------------------------------------------|------------|----------------------|------------------|--------------|----|----|----|----|-----|-----|----|----|----|-----|--------|-----|-------|
| <b>DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE</b>                      |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |     |        |     |       |
| Tehnologia moraritului                                          | D29IPAL755 | DS                   | DOB              | 1            | 2  |    | 2  |    | 5   | E   |    |    |    |     |        |     | 69.00 |
| Controlul și asigurarea calității în industria alimentară       | D29IPAL756 | DS                   | DOB              | 1            | 1  |    | 2  |    | 4   | E   |    |    |    |     |        |     | 58.00 |
| Tehnologii în industria cărnii                                  | D29IPAL757 | DS                   | DOB              | 1            | 2  |    | 2  |    | 5   | E   |    |    |    |     |        |     | 69.00 |
| Tehnologia uleiului și a margarinei                             | D29IPAL758 | DS                   | DOB              | 1            | 2  |    | 2  |    | 4   | E   |    |    |    |     |        |     | 44.00 |
| Tehnologia malțului și a berii                                  | D29IPAL759 | DS                   | DOP              | 1            | 2  |    | 2  |    | 4   | V   |    |    |    |     |        |     | 44.00 |
| Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei                | D29IPAL760 | DS                   | DOP              | 0            | 2  |    | 2  |    | 4   | V   |    |    |    |     |        |     | 44.00 |
| Analiza senzorială                                              | D29IPAL761 | DS                   | DOB              | 1            | 1  |    | 2  |    | 4   | V   |    |    |    |     |        |     | 58.00 |
| Biotehnologii speciale                                          | D29IPAL762 | DS                   | DOB              | 1            | 2  |    | 1  |    | 4   | E   |    |    |    |     |        |     | 58.00 |
| Valorificarea subproduselor din industria alimentară            | D29IPAL863 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  |     | 4      | V   | 44.00 |
| Tehnologia panificației                                         | D29IPAL864 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  | 1   | 5      | E   | 55.00 |
| Tehnologii în industria laptelui                                | D29IPAL865 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 2  | 1   | 5      | E   | 55.00 |
| Practică pentru elaborarea lucrării de diplomă (3sapt.= 90 ore) | D29IPAL866 | DS                   | DOB              | 2            |    |    |    |    |     |     |    |    |    | 8.2 | 4      | V   | 35.00 |
| Elaborarea lucrării de diploma                                  | D29IPAL867 | DS                   | DOB              | 1            |    |    |    |    |     |     |    |    |    | 4   | 4      | V   | 44.00 |
| Marketing                                                       | D29IPAL868 | DS                   | DOP              | 0            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  |     | 3      | V   | 33.00 |
| Management                                                      | D29IPAL869 | DS                   | DOP              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  |     | 3      | V   | 33.00 |
| Falsificarea și autentificarea produselor alimentare            | D29IPAL870 | DS                   | DOP              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  | 2  |    |     | 5      | E   | 69.00 |
| Etica în industria alimentară                                   | D29IPAL871 | DS                   | DOP              | 0            |    |    |    |    |     |     | 2  | 2  |    |     | 5      | E   | 69.00 |
| <b>TOTAL</b>                                                    |            |                      |                  |              | 12 | 0  | 13 | 0  | 30  |     | 10 | 2  | 7  | 6   | 30     |     |       |
| <b>DISCIPLINE FACULTATIVE</b>                                   |            |                      |                  |              |    |    |    |    |     |     |    |    |    |     |        |     |       |
| Inovația și sistemul antreprenorial în bioinginerie             | D29IPAL872 | DC                   | DFA              | 1            |    |    |    |    |     |     | 2  |    | 1  |     | 3      | V   | 33.00 |
| <b>TOTAL</b>                                                    |            |                      |                  |              | 0  | 0  | 0  | 0  | 0   |     | 2  | 0  | 1  | 0   | 3      | V   |       |
|                                                                 |            |                      |                  |              | 25 |    |    |    |     | 25  |    |    |    |     | 733.00 |     |       |