

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/dur ata în săptămâni)	Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Intersemestrială	Primăvară
I	14	14	3	3	3	-	2	1	1
II	14	14	3	3	3	30/3	2	1	1
III	14	14	3	3	3	30/3	2	1	1
IV	14	10	3	3	2	15/4	2	1	1

III. NUMĂRUL DE ORE PE SĂPTĂMÂNĂ

ANUL	SEMESTRUL I	SEMESTRUL II
I	28	26
II	28	27
III	28	28
IV	26	27

IV. EXAMENUL DE DIPLOMĂ

1. Perioada de elaborare a proiectului de diplomă: semestrele 6 și 7
2. Perioada de definitivare a proiectului de diplomă: semestrul 8
3. Perioada de susținere a examenului de diplomă: iunie-iulie, septembrie
4. Probele examenului de diplomă:
 - a. Proba de *Evaluare a cunoștințelor fundamentale și de specialitate*: 5 credite
 - b. Proba de *Prezentare și susținere publică a lucrării de licență/proiectului de diplomă*: 5 credite

V. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

Universitatea din Craiova manifestă o atitudine de responsabilitate publică, cu privire la calitatea educației furnizate, performanța cercetării științifice și serviciile furnizate comunității. Universitatea din Craiova pune un accent deosebit pe modalitatea, în care răspunde la cerințele pieței muncii, contribuind astfel la dezvoltarea coeziunii sociale, prin sporirea capacității de inserție a absolvenților pe o piață a muncii extrem de dinamică și în contextul crizei economice și financiare. Astfel, misiunea Universității este de a oferi educație și cercetare, la un înalt standard de calitate, pentru formarea de specialiști cu studii superioare, capabili să lucreze în companii și organisme naționale și internaționale, la standardele ocupaționale solicitate de angajatorii din țară și din Uniunea Europeană. De asemenea, acești specialiști vor fi pregătiți pentru a forma, la rândul lor, în spiritul inovației, creativității și noutății cerute de economia cunoașterii, generații viitoare, conform tradiției universității noastre, învățământului universitar românesc, responsabilității sociale asumate.

Misiunea Facultății de Agronomie constă în formarea de specialiști în domeniul agronomie, silvicultură, ingineria geodezică și ingineria produselor alimentare, capabili de a valorifica cunoștințe științifice, tehnice și culturale și de a contribui la dezvoltarea societății românești.

Misiunea Programului de studii de licență C.E.P.A. se încadrează celei a Facultății de Agronomie și a Departamentului D31- **Măsurători terestre – Management - Mecanizare** și susține actualizarea constantă a Planurilor de Învățământ, activităților aferente studiilor, îmbunătățirea Bazei materiale, fluidizarea procesului de învățământ, creșterea accesului la informație și implicarea susținută a cercetării din domeniu.

Misiunea și Obiectivele Programului de Studii CEPA sunt în concordanță cu cerințele identificate pe piața muncii. Pentru aceasta, Universitatea din Craiova și Facultatea de Agronomie realizează consultări periodice cu reprezentanți ai mediului economic, reprezentanți ai mediului academic din țară și străinătate, cu privire la obiectivele declarate ale programului de studii CEPA. Consultările de acest tip se realizează în cadrul organizat și sunt documentate.

Reprezentanți ai Facultății și ai Programului de Învățământ CEPA, cadre didactice și studenți au participat și participă constant pe Grupurile de Lucru de la Capitolele de Siguranță Alimentară, minimalizarea Risipei Alimentare și Dezvoltarea sustenabilă a industriei alimentare – în cadrul Programelor de elaborare a Strategiei pe Bioeconomie din cadrul Agenției Regionale ADR SV Oltenia.

Denumirea Programului de Studii CEPA este în concordanță cu obiectivele, conținutul și rezultatele declarate. Toate aceste obiective și rezultate estimate ale învățării specifice Programului de Studii CEPA sunt riguros definite, bine prezentate și diseminate atât candidaților specifici cât și tuturor factorilor interesați.

Aceste rezultate permit absolvenților Programului CEPA să concureze cu succes pe Piața muncii și să ocupe posturi corespunzătoare calificării, cunoștințelor, aptitudinilor, competențelor dobândite în perioada studiilor.

Programul de studii CEPA asigură formarea de competențe cognitive, profesionale (instrumentale) și afectiv valorice (interpersonale) în concordanță cu standardele naționale și internaționale, iar misiunea și obiectivele programului de licență *Controlul și Expertiza Produselor Alimentare* sunt în concordanță cu obiectivele strategice ale UCv, și cu cele ale Facultății de Agronomie.

Prin programul *Controlul și expertiza produselor alimentare* se formează specialiști cu pregătire superioară care dețin competențe specifice, riguros definite conform programului pe care îl parcurg în pregătirea profesională, în concordanță cu cadrul național al calificărilor implementat.

Principalele competențe dobândite pe parcursul pregătirii de către absolvenții programului *Controlul și expertiza produselor alimentare* amintim:

- 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 la materii prime până la produs finit.
- Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare
- Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor

- Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agroalimentar
- Continuarea programului de studii de licență **Controlul și expertiza produselor alimentare**, este necesară și oportună ținând seama, în primul rând, de faptul că România, ca țară membră a U.E., va implementa ca strategie primordială politica de dezvoltare regională națională și comunitară, iar economia națională are nevoie de specialiști în domeniul *Ingineriei produselor alimentare*, unul din domeniile de mare interes în context european și mondial. În cadrul Politicii Agricole Comunitare a U.E. un rol important îl ocupă Siguranța Alimentară iar Controlul și Expertiza alimentelor face parte integrantă din acest Obiectiv strategic. De asemenea, în cadrul Politicii de Coeziune UE, se tinde spre reducerea disparităților și decalajelor euro-regiunilor și, de aceea, se încurajează accesarea unor programe de finanțare și în zona Olteniei (euroregiune defavorizată), prin proiecte de dezvoltare integrată cu cofinanțare subvenționată parțial.

VI. COMPETENȚELE ASIGURATE PRIN PROGRAMUL DE STUDII

Competențele asigurate prin programul de studii conform RNCIS:

- Competențe profesionale:* analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii; verifică calitatea materiilor prime; redactează rapoarte tehnice; operează aparate de cercetare științifică și de laborator; efectuează cercetare științifică; aplică standarde de sănătate și siguranță; realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor; efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare; efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor; aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor; aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control); aplică bune practici de fabricație (BPF); monitorizează procesul fabricării vinului; analizează eșantioane din alimente și băuturi; asigură conformitatea cu legislația de mediu; redactează documentații privind evidența loturilor; testează materii prime pentru producție; scrie publicații științifice; interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale; sintetizează informații; aplică tehnici de analiză statistică; documentează rezultatele analizelor; utilizează software pentru cromatografie; respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor; asigură conformitatea produsului finit cu cerințele; gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor; colectează eșantioane în vederea analizei; menține registre cu sarcinile; își menține la zi cunoștințele profesionale; asigură igienizarea; măsoară pH-ul; măsoară densitatea lichidelor; utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor; gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea alimentelor; depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional; monitorizează condițiile de prelucrare; efectuează analiza riscurilor legate de alimente; aplică principii ale tehnologiei alimentare; evaluează documentația privind ingredientele primite de la furnizori; evaluează implementarea HACCP în fabrici; ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor; urmărește tendințele în materie de produse alimentare; identifică factorii care determină modificări ale alimentelor în timpul depozitării; analizează cerințele referitoare la ambalare; ia măsuri după primirea rezultatelor testelor de laborator; întocmește rapoarte de lucru; optimizează producția;
- **din domeniul 2141 ingineri de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole:** asigură conformitatea cu specificațiile; se preocupă de estetica alimentelor; promovează ambalajele din materii prime sustenabile; testează ambalajul.
- b. *Competențe transversale:* dă dovadă de inițiativă; își asumă responsabilitatea; lucrează în echipe; efectuează calcule; conduce controlul calității; utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice.

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, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.	Biochimie; Analiză instrumentală; Chimie I; Chimie II; Chimie III; Chimia alimentelor; Fizică; Matematici speciale I; Matematici speciale II; Analiză matematică; Informatică aplicată; Grafică asistată de calculator I; Grafică asistată de calculator II; Aditivi și ingrediente în industria alimentară; Analiză senzorială I; Analiză senzorială II; Comportamentul consumatorului; Ecologie și protecția mediului; Inocuitatea produselor alimentare; Microbiologie generală I; Microbiologie generală II; Microbiologie specială; Principiile nutriției umane; Reologia alimentelor; Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor; Metode enzimatică și imunologice de analiză; Metode spectroscopice de analiză a alimentelor; Metode și tehnici de analiză instrumentală; Sisteme de gestiune a datelor.

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 I; Tehnologii generale în industria alimentară II; Utilaje în industria alimentară; Principii și metode de conservare a produselor alimentare I; Principii și metode de conservare a produselor alimentare II; Biotehnologii speciale; Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală I; Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală II; Tehnologia produselor alimentare de origine animală I; Tehnologia produselor alimentare de origine animală II; Gastronomie și catering; Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare; Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară; Proiectarea produselor noi; Practică.
3	Studentul/absolventul explică Importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție. Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.	Studentul/absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate.	Management; Marketing; Managementul calității; Merceologia produselor alimentare.
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 elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară; Autentificarea și falsificarea alimentelor I;

		Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentară pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.	Autentificarea și falsificarea alimentelor II; Igiene societăților din industria alimentară; Analiza produselor agroalimentare; Controlul calității produselor de origine animală; Controlul calității produselor de origine vegetală; Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor; Controlul și asigurarea calității în industria alimentară; Control fitosanitar; Controlul statistic al alimentelor; Expertiză și siguranță alimentară. Practică.
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 alimentară pe baza feedback-ului din partea producției. Legislație în industria alimentară; Politici și strategii globale de securitate alimentară; Epidemiologie și sănătate publică; Zoonoze; etică și integritate academică.

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: 214534/ Denumire COR: inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare, Cod COR: 214124 / Denumire COR: inginer de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole.



Prof. univ. dr. Decan Ionuț SPÎNU

DECAN,
Prof. univ. dr. Aurel-Liviu OLARU

DIRECTOR DE DEPARTAMENT,
Conf. univ. dr. Radu-Lucian PÂNZARU

[Signature]

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
 Facultatea de Agronomie
 Departamentul: MĂSURĂTORI TERESTRE
 MANAGEMENT MECANIZARE (D31)
 Domeniul de ierarhizare: Ingineria produselor
 alimentare
 Programul de studii: Controlul si expertiza
 produselor alimentare
 Durata studiilor : 4 ani
 Forma de învățământ :IF

APROBAT începând cu
 anul universitar 2026-2027

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul I (2026-2027)

Disciplina	Cod	DF DS DC	DOB DOP DFA	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Matematici speciale I	D31CEPAL101	DF	DOB	1	1	1			3	V							47
Informatica aplicata	D31CEPAL102	DF	DOB	1	2		2		4	E							44
Fizica	D31CEPAL103	DF	DOB	1	2		2		4	E							44
Microbiologie generala I	D31CEPAL104	DS	DOB	1	2		2		4	E							44
Chimie I (anorganica si analitica)	D31CEPAL105	DF	DOB	1	2		2		5	E							69
Chimie II (fizica si coloidala I)	D31CEPAL106	DF	DOB	1	2		2		4	E							44
Limba straina I	D31CEPAL107	DC	DOB	1		1			2	V							36
Matematici speciale II	D31CEPAL212	DF	DOB	1							2	2			4	V	44
Chimie III (fizica si coloidala II)	D31CEPAL213	DF	DOB	1							2		2		5	E	69
Analiză matematică	D31CEPAL214	DF	DOB	1							2	2			5	E	69
Grafică asistată de calculator I	D31CEPAL215	DF	DOB	1							2		2		4	E	44
Utilaje in industria alimentara	D31CEPAL216	DS	DOB	1							2		2		5	E	69
Limba straina II	D31CEPAL217	DC	DOB	1								1			3	V	61
Educatie fizica si sport I	D31CEPAL108	DC	DOB	1		1			1*	A/R							
Educatie fizica si sport II	D31CEPAL218	DC	DOB	1								1			1*	A/R	
Microbiologie generală II	D31CEPAL109	DS	DOP	0	2	2			4	V							44
Ecologie si protectia mediului	D31CEPAL110	DS	DOP	1	2	2			4	V							44
Elemente de inginerie electrica	D31CEPAL219	DS	DOP	1							2		2		4	V	44
Elemente de inginerie mecanica	D31CEPAL220	DS	DOP	0							2		2		4	V	44
TOTAL					13	5	10	0	30		12	6	8	0	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
Psihologia educatiei	D31CEPAL111	DC	DFA	1	2	2			5	E							69.00
Fundamentele pedagogiei. Teoria si metodologia curriculumului	D31CEPAL221	DC	DFA	1							2	2			5	E	69
TOTAL					2	2	0	0	5		2	2	0	0	5		

* Se acorda peste cele 30 credite transferabile ale unui semestru conform Hotararii Consiliului ARACIS din data de 28.06.2012



DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Aurel-Liviu OLARU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf. univ. dr. ing. Radu-Lucian PÂNZARU

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
 Facultatea de Agronomie
 Departamentul: MĂSURĂTORI TERESTRE
 MANAGEMENT MECANIZARE (D31)
 Domeniul de ierarhizare: Ingineria
 produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza
 produselor alimentare
 Durata studiilor : 4 ani
 Forma de învățământ : IF

APROBAT începând cu
 anul universitar 2026-2027

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul II (2027-2028)

Disciplina	Cod	DF DS DC	DOB DOP DFA	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Principii si metode de conservare a produselor alimentare I	D31CEPAL322	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Management	D31CEPAL323	DS	DOB	1	2		2		4	V							44.00
Aditivi si ingrediente in industria alimentara	D31CEPAL324	DS	DOB	1	2		2		5	V							69.00
Operatii unitare in industria alimentara	D31CEPAL325	DS	DOB	1	2		1		3	E							33.00
Operatii unitare in industria alimentara	D31CEPAL326	DS	DOB	1				1	2	P							36.00
Inocuitatea produselor alimentare	D31CEPAL327	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Grafica asistată de calculator II	D31CEPAL328	DF	DOB	1	2		1		4	V							58.00
Politici si strategii globale de securitate alimentara	D31CEPAL433	DS	DOB	1							2	2			3	E	19.00
Principii si metode de conservare a produselor alimentare II	D31CEPAL434	DS	DOB	1							2		1		4	E	58.00
Principii si metode de conservare a produselor alimentare II	D31CEPAL435	DS	DOB	1										2	2	P	22.00
Ambalarea, etichetarea si designul in industria alimentara	D31CEPAL436	DS	DOB	1							2	2			3	V	19.00
Marketing	D31CEPAL437	DS	DOB	1							2	2			4	E	44.00
Tehnologii generale in industria alimentara I	D31CEPAL438	DS	DOB	1							2		2		4	E	44.00
Etică și integritate academică	D31CEPAL439	DC	DOB	1							1				2	V	36.00
Principiile nutriției umane	D31CEPAL329	DS	DOP	1	2	2			3	V							19.00
Legislație în industria alimentară	D31CEPAL330	DS	DOP	0	2	2			3	V							19.00
Biochimie	D31CEPAL440	DS	DOP	1							2		2		4	V	44.00
Chimia alimentelor	D31CEPAL441	DS	DOP	0							2	2			4	V	44.00
Practică de domeniu (3 sapt x 30 ore/sapt = 90 ore)	D31CEPAL442	DS	DOB	1										6.429*	4	E	
Educație fizică și sport III	D31CEPAL331	DC	DOB	1		1			1*	A/R							
Educație fizică și sport IV	D31CEPAL443	DC	DOB	1								1			1*	A/R	
TOTAL					14	3	10	1	30		13	7	5	2	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
Teoria și metodologia instruirii. Teoria și metodologia evaluării	D31CEPAL332	DC	DFA	1	2	2			5	E							69.00
Didactica specialității	D31CEPAL444	DC	DFA	1							2	2			5	E	69.00
TOTAL					2	2	0	0	5		2	2	0	0	5		

* Se acorda peste cele 30 credite transferabile ale unui semestru conform Hotararii Consiliului ARACIS din data de 28.06.2012



DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Aurel-Liviu OLARU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf. univ. dr. ing. Radu-Lucian PÂNZARU

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
 Facultatea de Agronomie
 Departamentul: MĂSURĂTORI TERESTRE
 MANAGEMENT MECANIZARE (D31)
 Domeniul de ierarhizare: Ingineria
 produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul si expertiza
 produselor alimentare
 Durata studiilor : 4 ani
 Forma de învățământ :IF

APROBAT începând cu
 anul universitar 2026-2027

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul III (2028-2029)

Disciplina	Cod	DF DS DC	DOB DOP DFA	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Controlul calitatii produselor de origine animală	D31CEPAL545	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Tehnologia produselor alimentare de origine vegetala I	D31CEPAL546	DS	DOB	1	2		2		5	V							69.00
Tehnologii generale in industria alimentara II	D31CEPAL547	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Tehnologia produselor alimentare de origine animală I	D31CEPAL548	DS	DOB	1	2		2		4	V							44.00
Analiza senzoriala I	D31CEPAL549	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Comportamentul consumatorului	D31CEPAL550	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Controlul calitatii produselor de origine vegetala	D31CEPAL655	DS	DOB	1							2		1		3	E	33.00
Expertiză și siguranță alimentară	D31CEPAL656	DS	DOB	1							2		1		3	E	33.00
Gastrotehnice si catering	D31CEPAL657	DS	DOB	1							2		1		3	V	33.00
Tehnologia produselor alimentare de origine vegetala II	D31CEPAL658	DS	DOB	1							2		2		3	E	19.00
Tehnologia produselor alimentare de origine animală II	D31CEPAL659	DS	DOB	1							2		2		3	E	19.00
Analiza senzoriala II	D31CEPAL660	DS	DOB	1							2		2		3	E	19.00
Metode cromatografice si electroforetice de analiza a alimentelor	D31CEPAL661	DS	DOB	1							2		1		3	V	33.00
Proiectarea produselor noi	D31CEPAL662	DS	DOB	1										2	2	P	22.00
Practica de specialitate (3 sapt x 30 ore = 90 ore)	D31CEPAL663	DS	DOB	1										6.429*	4	E	
Epidemiologie si sanatate publica	D31CEPAL551	DS	DOP	0	2		2		4	V							44
Metode enzimatic si imunologice de analiza	D31CEPAL552	DS	DOP	1	2		2		4	V							44.00
Procesarea minima atermica si termica a produselor alimentare	D31CEPAL664	DS	DOP	0							1		1		3	V	47.00
Biotehnologii speciale	D31CEPAL665	DS	DOP	1							1	1			3	V	47.00
TOTAL					14	0	14	0	30		15	1	10	2	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
Instruire asistata de calculator	D31CEPAL553	DC	DFA	1	1	1			2	C							22.00
Practica pedagogica in invatamantul preuniversitar obligatoriu I	D31CEPAL554	DC	DFA	1				3	3	C							33.00
Managementul clasei de elevi	D31CEPAL666	DC	DFA	1							1	1			3	E	47.00
Practica pedagogica in invatamantul preuniversitar obligatoriu II - 12 săptămâni	D31CEPAL667	DC	DFA	1										3	2	C	14.00
TOTAL					1	1	0	3	5		1	1	0	3	5		



DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Aurel-Liviu OLARU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf. univ. dr. ing. Radu-Lucian PÂNZARU

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
 Facultatea de Agronomie
 Departamentul: MĂSURĂTORI TERESTRE
 MANAGEMENT MECANIZARE (D31)
 Domeniul de ierarhizare: Ingineria produselor alimentare
 Programul de studii: Controlul si expertiza produselor alimentare
 Durata studiilor : 4 ani
 Forma de învățământ :IF

APROBAT începând cu
 anul universitar 2026-2027

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. daca ≠ 14	10

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul IV (2029-2030)

Disciplina	Cod	DF DS DC	DOB DOP DFA	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Reologia alimentelor	D31CEPAL768	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Controlul si asigurarea calitatii in industria alimentara	D31CEPAL769	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Zoonoze	D31CEPAL770	DS	DOB	1	2		2		4	V							44.00
Analiza produselor agroalimentare	D31CEPAL771	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Control fitosanitar	D31CEPAL772	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Autentificarea si falsificarea alimentelor I	D31CEPAL773	DS	DOB	1	2		1		4	E							58.00
Autentificarea si falsificarea alimentelor I	D31CEPAL774	DS	DOB	1				1	2	P							36.00
Controlul statistic al alimentelor	D31CEPAL878	DS	DOB	1							2		2		3	E	35.00
Igiena societăților din industria alimentară	D31CEPAL879	DS	DOB	1							2	2			4	E	60.00
Merceologia produselor alimentare	D31CEPAL880	DS	DOB	1							2	2			3	V	35.00
Autentificarea si falsificarea alimentelor II	D31CEPAL881	DS	DOB	1							2		2		4	V	60.00
Controlul sanitar veterinar si siguranta alimentelor	D31CEPAL882	DS	DOB	1							2		2		5	E	85.00
Managementul calitatii	D31CEPAL883	DS	DOB	1							2		2		5	E	85.00
Practica pentru Proiectul de diploma (4 săptămâni x 15 ore/sapt = 60 ore)	D31CEPAL884	DS	DOB	1										6*	3	A/R	
Elaborarea Proiectului de diploma	D31CEPAL885	DS	DOB	0										6	4	A/R	
Metode spectroscopice de analiza a alimentelor	D31CEPAL775	DS	DOP	1	1	1			2	V							22.00
Sisteme de gestiunea datelor	D31CEPAL776	DS	DOP	0	1	1			2	V							22.00
Metode si tehnici de analiza instrumentala	D31CEPAL886	DS	DOP	0							2		1		3	V	45.00
Microbiologie speciala	D31CEPAL887	DS	DOP	1							2		1		3	V	45.00
TOTAL					13	1	11	1	30		14	4	9	0	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
Antreprenoriat în industria alimentară* (DU)	D31CEPAL777	DS	DFA	1	2		2		3	V							19.00
TOTAL					2	0	2	0	3		0	0	0	0	0		

* - disciplină conform opțiunii universității



RECTOR
 Prof. univ. dr. ing. Cezar-Ionuț SPÎNU

DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Aurel-Liviu OLARU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf. univ. dr. ing. Radu-Lucian PÂNZARU

[Signature]