

**FACULTY OF ENGINEERING**

**STUDY LEVEL: BACHELOR'S DEGREE**

**STUDY PROGRAMME: FOOD PRODUCTS ENGINEERING**

**LANGUAGE OF INSTRUCTION: ROMANIAN**

**Anul I  
1<sup>st</sup> Year**

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Nr. Credite <i>ECTS credits</i>	
		Sem I 1 <sup>st</sup> sem	Sem II 2 <sup>nd</sup> sem
1	Analiză matematică <i>Mathematical Analysis</i>	4	-
2	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială <i>Linear Algebra, Analitic and Differential Geometry</i>	4	-
3	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare I <i>Computer Programming and Computing Languages I</i>	4	-
4	Chimie anorganică <i>Inorganic Chemistry</i>	6	-
5	Chimie analitică I <i>Analytical Chemistry I</i>	5	-
6	Elemente de inginerie mecanică <i>Elements of Mechanical Engineering</i>	5	-
7	Educație fizică și sport I <i>Physical Education and Sport I</i>	1	-
8	Disciplina opțională: Engleză tehnică I <i>Optional course: Technical English Language I</i>	2	-
9	Matematici speciale <i>Special Mathematics</i>	-	3
10	Fizică <i>Physics</i>	-	4
11	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare II <i>Computer Programming and Computing Languages II</i>	-	4
12	Chimie analitică II <i>Analytical Chemistry II</i>	-	5
13	Chimie organică I <i>Organic Chemistry I</i>	-	5
14	Educație fizică și sport II <i>Physical Education and Sport II</i>	-	1
15	Economie generală <i>General Economics</i>	-	3
16	Grafică asistată de calculator <i>Computer-aided Graphics</i>	-	4
17	Disciplina opțională: Engleză tehnică II <i>Optional course: Technical English Language II</i>	-	2

**Anul II**  
**2<sup>nd</sup> Year**

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Nr. Credite ECTS credits	
		Sem I 1 <sup>st</sup> sem	Sem II 2 <sup>nd</sup> sem
1	Biochimie I <i>Biochemistry I</i>	4	-
2	Elemente de inginerie electrică <i>Elements of electrical engineering</i>	4	-
3	Educație fizică și sport III <i>Physical Education and Sport III</i>	1	-
4	Disciplina opțională: Engleză tehnică III <i>Optional course: Technical English Language III</i>	4	-
5	Operații unitare în industria alimentară 1 <i>Unitary operations in food processing 1</i>	4	-
6	Microbiologie 1 <i>Microbiology 1</i>	4	-
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1 <i>Principles and Methods of Food Preservation 1</i>	4	-
8	Comunicare tehnică <i>Technical communication</i>	3	-
9	Etică în cercetarea inginerescă <i>Ethics in engineering research</i>	2	-
10	Biochimie II <i>Biochemistry II</i>	-	4
11	Disciplina opțională: Engleză tehnică IV <i>Optional course: Technical English Language IV</i>	-	2
12	Practică <i>Practical Training</i>	-	4
13	Principii și metode de conservare a produselor alimentare 2 <i>Principles and Methods of Food Preservation 2</i>	-	4
14	Coloizi în industria alimentară <i>Colloids in food industry</i>	-	4
15	Coroziune și protecție anticorozivă <i>Corrosion and Anti-corrosive Protection</i>	-	4
16	Operații unitare în industria alimentară 2 <i>Unitary operations in food processing 2</i>	-	3
17	Legislație <i>Legislation</i>	-	2
18	Microbiologie 2 <i>Microbiology 2</i>	-	3

**Anul III**  
**3<sup>rd</sup> Year**

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Nr. Credite ECTS credits	
		Sem I 1 <sup>st</sup> sem	Sem II 2 <sup>nd</sup> sem
1	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Food additives and ingredients</i>	5	-
2	Analiză instrumentală <i>Instrumental analysis</i>	5	-
3	Tehnologii generale în industria alimentară I <i>General Technologies in the Food Industry I</i>	6	-
4	Operații unitare în industria alimentară 3 <i>Unitary operations in food processing 3</i>	6	-
5	Chimia alimentelor <i>Food Chemistry</i>	4	-
6	Microbiologie specială <i>Special microbiology</i>	4	-
7	Practică <i>Practical Training</i>	-	4
8	Inocuitatea produselor alimentare <i>Food Products Innocuity</i>	-	3
9	Tehnologii generale în industria alimentară II <i>General Technologies in the Food Industry II</i>	-	4
10	Management <i>Management</i>	-	3
11	Utilaje în industria alimentară <i>Food processing machinery</i>	-	4
12	Ambalarea și etichetarea în industria alimentară <i>Food packaging and labeling</i>	-	3
13	Analiză senzorială <i>Sensory analysis</i>	-	3
14	Biotehnologii speciale în industria alimentară 1 <i>Special biotechnologies in food industry 1</i>	-	3
15	Disciplina optională: Igiena societăților din industria alimentară <i>Optional course: Hygiene in food processing establishments</i>	-	3

**Anul IV**  
**4<sup>th</sup> Year**

Nr. No	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	Nr. Credite <i>ECTS credits</i>	
		Sem I 1 <sup>st</sup> sem	Sem II 2 <sup>nd</sup> sem
1	Produse tradiționale și ecologice <i>Traditional and organic food</i>	4	-
2	Proiectarea și optimizarea proceselor în industria alimentară <i>Process design and optimization in food industry</i>	1	-
3	Tehnologia morăritului <i>Milling technology</i>	5	-
4	Tehnologii în industria laptelui 1 <i>Technologies in dairy industry 1</i>	5	-
5	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate <i>Wine, vinegar and distilled beverages technology</i>	5	-
6	Disciplina opțională: Biotehnologii speciale în industria alimentară 2 <i>Optional course: Special biotechnologies in food industry 2</i>	4	-
7	Disciplina opțională: Ecologie și protecția mediului <i>Optional course: Ecology and environmental protection</i>	3	-
8	Disciplina opțională: Tehnologii de valorificare a produselor naturale <i>Optional course: Valorization technologies of natural products</i>	3	-
9	Antreprenoriat <i>Entrepreneurship</i>	-	2
10	Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă <i>Practice for dissertation writing</i>	-	10
11	Tehnologii speciale de procesare <i>Processing special technologies</i>	-	3
12	Disciplina opțională: Controlul și asigurarea calității în industria alimentară <i>Optional course: Control and quality assurance in food industry</i>	-	3
13	Disciplina opțională: Tehnologia malțului și a berii <i>Optional course: Malt and beer technology</i>	-	3
14	Tehnologia panificației <i>Baking technology</i>	-	3
15	Tehnologii în industria laptelui 2 <i>Technologies in dairy industry 2</i>	-	2
16	Elaborarea proiectului de diplomă <i>BA Diploma Project Elaboration</i>	-	4