

**FACULTY OF ENGINEERING**

**STUDY LEVEL: MASTER'S DEGREE**

**STUDY PROGRAMME: ORGANIC FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

**LANGUAGE OF INSTRUCTION: ROMANIAN**

**Anul I  
1<sup>st</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	Prelucrarea datelor experimentale <i>Experimental Data Processing</i>	6	-
2	Organizarea și planificarea activităților de cercetare-dezvoltare <i>Organization and Planning of the Research-Development Activities</i>	9	-
3	Valorificarea superioară a resurselor <i>Higher Utilization of Resources</i>	9	-
4	Modelarea și simularea proceselor industriale <i>Modelling and Simulation of Industrial Processes</i>	6	-
5	Calitatea și securitatea produselor alimentare ecologice <i>Organic food safety and quality</i>	-	6
6	Metode moderne de condiționare a produselor alimentare ecologice <i>Modern methods of conditioning eco-friendly foods</i>	-	6
7	Trasabilitatea produselor alimentare ecologice <i>Organic food traceability</i>	-	5
8	Metode verzi de valorificare a principiilor active din materiale surse vegetale <i>Green methods for the valorization of the active principles in vegetarian- source</i>	-	5
9	Proiect de cercetare aplicativă 1 <i>Applicative research project 1</i>	-	4
10	Practică de cercetare <i>Research training</i>	-	4

**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
1	Tehnici speciale de prelucrare a produselor ecologice <i>Special techniques for environmentally friendly products manufacturing</i>	6	-
2	Aplicații ale nanomaterialelor în valorificarea subproduselor <i>Applications of nanomaterials in by-products valorization</i>	6	-
3	Proiect de cercetare aplicativă 2 <i>Applicative research project 2</i>	4	-
4	Materii prime și subproduse viti-vinicole <i>Raw materials and vine and wine subproducts</i>	7	-
5	Integrarea proceselor fizico-chimice în industria alimentară, farmaceutică și cosmetică <i>Integration of physicochemical processes into food, pharmaceutical and cosmetics</i>	7	-
6	Activitate de cercetare și proiectare <i>Design and research activity</i>	-	10
7	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație <i>Training for Master's degree final project preparation</i>	-	10
8	Finalizarea lucrării de disertație <i>Master's degree final project preparation</i>	-	10