

UNIVERSITATEA: ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ A BANATULUI TIMIȘOARA
 FACULTATEA: TEHNOLOGIA PRODUSELOR AGROALIMENTARE
 Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
 Specializarea: TPPA
 Durata programului de studiu: 4 ani
 Forma de învățământ: ID
 Anul universitar: 2010-2011

APROBAT,
 RECTOR
 Prof. Dr. Dr. h. c. Alexandru MOISUC

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul de studiu: IV

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Condiționări (cod)	Semestrul : VII						Semestrul : VIII							
				Nr. Ore/sem.				FV	Cr.	Nr. Ore/sem.				FV	Cr.		
				SI	AT	TC	AA			SI	AT	TC	AA				
	Discipline impuse																
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
1	Biotehnologii alimentare	IP.01.D.7.0	ID.IP.01.D.7.0	42	-	-	42	E	7	-	-	-	-	-	-		
2	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	IP.02.D.7.0	ID.IP.02.D.7.0	42	-	-	42	E	6	-	-	-	-	-	-		
3	Gastrotehnie	IP.03.D.7.0	ID.IP.03.S.7.0	28	8	20	-	C	5	-	-	-	-	-	-		
4	Psihologia alimentației umane	IP.04.D.0.8	ID.IP.04.S.7.0	-	-	-	-	-	-	28	8	20	-	C	4		
5	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	IP.05.S.7.0	ID.IP.05.S.7.0	28	-	-	28	C	4	-	-	-	-	-	-		
6	Controlul calității în prelucrarea produselor alimentare	TA.06.S.7.8	ID.TA.06.S.7.8	28	-	-	28	E	4	28	-	-	28	E	4		
7	Management	IP.07.D.0.8	ID.IP.07.D.0.8	-	-	-	-	-	-	28	-	-	14	C	3		
8	Marketing	IP.08.D.0.8	ID.IP.08.D.0.8	-	-	-	-	-	-	28	-	-	14	C	3		
9	Tehnica frigului artificial în prelucrarea produselor alimentare	TA.09.S.0.8	ID.TA.09.S.0.8	-	-	-	-	-	-	42	-	-	42	E	6		
10	Biotehnologii speciale	TA.10.S.0.8	ID.TA.10.S.0.8	-	-	-	-	-	-	28	-	-	28	E	4		
11	Practică elaborare proiect diplomă 2 săptămâni	TA.11.D.0.8	ID.TA.11.D.0.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	C	2		
	Discipline OPȚIONALE 1																
12	Optimizarea tehnologiilor alimentare	TA.12.S.0.8	ID.TA.12.S.0.8	28	-	-	28	C	5	-	-	-	-	-	-		
13	Automatizarea proceselor din industria alimentară	TA.13.S.0.8	ID.TA.13.S.0.8	-	-	-	-	-	-	14	-	-	14	C	2		
14	Contabilitate	TA.14.D.0.8	ID.TA.14.D.0.8	-	-	-	-	-	-	14	-	-	14	C	2		
	Discipline OPȚIONALE 2																
15	Procesarea vânatului	TA.15.S.0.8	ID.TA.15.S.0.8	28	-	-	28	C	5	-	-	-	-	-	-		
16	Servicii de catering	TA.16.S.0.8	ID.TA.16.S.0.8	-	-	-	-	-	-	14	-	-	14	C	2		
17	Administrarea afacerilor în industria alimentară	TA.17.D.0.8	ID.TA.17.D.0.8	-	-	-	-	-	-	14	-	-	14	C	2		
Total ore pe semestru, total probe pe semestru și total credite pe semestru				224				168	3E+	30	238				214	3E+	30
				392				3C			452				3C		

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Condiționări (cod)	Semestrul : VII						Semestrul : VIII					
				Nr. Ore/sem.				FV	Cr.	Nr. Ore/sem.				FV	Cr.
				SI	AT	TC	AA			SI	AT	TC	AA		
	Discipline liber alese														
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Extracte și aditivi naturali în producția cosmetică și farmaceutică	TC.01.Fa.7.0	ID.TC.01.Fa.7.0	28	8	20	-	C	1	-	-	-	-	-	-
2	Proiectarea unei structuri productive specifice industriei alimentare	TC.02.Fa.7.0	ID.TC.02.Fa.7.0	28	8	20	-	C	1	-	-	-	-	-	-
3	Teoria și manipularea informației	TC.03.Fa.7.0	ID.TC.03.Fa.7.0	28	8	20	-	C	1	-	-	-	-	-	-
4	Conducerea autovehiculelor	TC.04.Fa.7.8	ID.TC.04.Fa.3.4	14	8	20	-	-	-	14	8	20	-	C	2
5	Norme de tehnica securității muncii și protecția împotriva incendiilor	TC.05.Fa.0.8	ID.TC.05.Fa.0.8	-	-	-	-	-	-	28	8	20	-	C	1
6	Managementul calității în industria alimentară	TC.06.Fa.0.8	ID.TC.06.Fa.0.8	-	-	-	-	-	-	28	8	20	-	C	1
7	Gestiunea produselor alimentare	TC.07.Fa.0.8	ID.TC.07.Fa.0.8	-	-	-	-	-	-	28	8	20	-	C	1
8	Analiză financiară	TC.08.Fa.0.8	ID.TC.08.Fa.0.8	-	-	-	-	-	-	28	8	20	-	C	1
9	Economie europeană	TC.09.Fa.0.8	ID.TC.09.Fa.0.8	-	-	-	-	-	-	28	8	20	-	C	1

* un proiect, la libera opțiune a studenților

Legenda: SI – studiu individual (echivalentul orelor de curs de la forma de zi), AT - activități tutoriale, TC - teme de control, AA - activități aplicative asistate, FV - forma de verificare, Cr. - număr credite

Observații: AT + TC = numărul orelor de seminar din planul de învățământ la zi

AA = numărul orelor de laborator, proiect, practică din planul de învățământ la zi

DIRECTOR CENTRU ID,
Prof. Dr. Ing. Teodor Ioan Trașcă