

Facultatea de Ingineria Mediului și Știința Alimentelor
Domeniul: Inginerie Chimică
Programul de studii: Controlul și Securitatea Produselor Alimentare
Durata studiilor: 4 ani
Forma de învățământ: zi

Anul I (2015 – 2016)
Semestrul 1

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
LCS 1 B F 01	Algebră liniară și analiză matematică (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește cunoașterea aprofundată a unor principii și teoreme de analiză matematică, recunoașterea principalelor tipuri de situații matematice în care aplicarea analizei matematice poate aduce suport la rezolvare, oferirea de competențe la aplicarea teoriei la rezolvarea de probleme matematice de naturi diferite)	2	2	-	-	E	Curs: Lector dr. Constantinescu Alina Aplicații: Lector. dr. Constantinescu Alina
LCS 1 B F 02	Fizică (Conținutul disciplinei este orientat către identificarea, cunoașterea, înțelegerea și aprofundarea noțiunilor de fizică în scopul utilizării lor în probleme specifice din domeniul produselor alimentare și din domenii conexe)	2	-	2	-	E	Curs: Lector dr. Bute Oana Aplicații: Lector dr. Bute Oana
LCS 1 B F 03	Chimie anorganică (Disciplina vizează explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar. Se pun bazele cunoștințelor teoretice și practice necesare însușirii celorlalte discipline, care contribuie la pregătirea specialistului din industria alimentară.)	2	-	2	-	E	Curs: Prof. dr. ing. Rădulescu Cristiana Aplicații: S.I. dr. Bumbac Marius
LCS 1 B F 04	Desen tehnic și infografică (Conținutul disciplinei are în vedere cunoașterea normelor și convențiilor de reprezentare în grafica inginerescă, formarea deprinderilor necesare realizării corecte a unui desen tehnic, ca mijloc de comunicare tehnico-inginerescă, identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice graficii ingineresti)	2	-	2	-	C	Curs: Conf. dr. ing. Petre Ivona Aplicații: Ș.I. dr. Dinu Gabriela
LCS 1 B F 05	Informatică aplicată (În conformitate cu fișa disciplinei, se va urmări transferul de cunoștințe din teorie în practică, însușirea de către studenți a cunoștințelor necesare utilizării calculatorului pentru procesare de texte, calcule tabelare și reprezentări grafice, realizarea de prezentări tip diapozitive, prelucrări de date, întocmire formulare, rapoarte utilizând baze de date și relații matematice)	2	-	2	-	E	Curs: Ș.I. dr. ing. Dumitru Dumitru Aplicații: Ș.I. dr. ing. Predescu Mirela
LCS 1 B F 06	Chimie analitică (Misiunea disciplinei este de a explica și interpreta echilibrele chimice în soluție, precum și metodele analitice privind identificarea și analiza ionilor prezenți în alimente)	2	-	3	-	E	Curs: Ș.I. dr. Bumbac Marius Aplicații: As. drd. Olteanu Radu

LCS 1 B C 07	Limba străină 1 (Disciplina oferă informații cu privire la comunicarea efectivă și eficientă la nivel general și profesional; dezvoltarea unitară a deprinderilor de limba engleză/franceză - vorbire, scriere, citire, înțelegere; însușirea limbajului de specialitate în limba engleză/franceză - vocabular, structuri gramaticale și stilistice)	-	2	-	-	A/R	Aplicații: Lector dr. Popa Gabriela, As. dr. Enache Cerasela
LCS 1 B C 08	Educație fizică și sport (Conținutul disciplinei este orientat către conștientizarea efectelor benefice ale participării la lecțiile de educație fizică și sport, dezvoltarea capacității motrice - forță, rezistență, viteză, coordonare, suplețe, interpretarea parametrilor somatici și funcionali conform standardelor)	-	1	-	-	A/R	Aplicații: Prep. drd. Badea Silviu

Semestrul 2

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
LCS 1 B F 09	Teoria probabilităților și statistică matematică (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește dobândirea de noțiuni și rezultate matematice din domeniul Teoriei probabilităților și Statistică matematică, noțiuni și rezultate ce vor putea fi folosite în activitatea ulterioară; prezentarea conceptelor de bază ale Teoriei Probabilităților și Statisticii; formarea deprinderilor de lucru specific disciplinei; stabilirea bazelor calculului probabilistic; stabilirea legăturilor dintre Teoria Probabilităților și Aplicațiile practice)	2	2	-	-	E	Curs: Lect. dr. Constantinescu Alina Aplicații: Lect. dr. Constantinescu Alina
LCS 1 B F 10	Chimie organică (Conținutul disciplinei are în vedere prezentarea unor aspecte referitoare la efectele electronice în moleculele organice, hibridizare, izomerie; prezentarea unor clase de compuși organici – sub aspectul structurii, proprietăților fizico-chimice și a utilizărilor; prezentarea unor mecanisme de reacție)	3	-	3	-	E	Curs: Conf. dr. Dumitrescu Crinela Aplicații: As. drd. Olteanu Radu
LCS 1 B D 11	Chimie fizică și coloidală (Conținutul disciplinei este orientat către cunoașterea conceptelor fundamentale folosite în studiul chimiei fizice și coloidale, însușirea aparatului teoretic și matematic necesar înțelegerii fenomenelor cu mijloace deductive, studiul cantitativ al fenomenelor de termodinamică chimică, echilibru chimic, cinetică chimică și chimie coloidală.)	3	-	3	-	E	Curs: Conf. dr. Gorghiu Laura Aplicații: As. drd. Olteanu Radu
LCS 1 B D 12	Mecanică și rezistența materialelor (Disciplina vizează asigurarea pregătirii fundamentale în domeniul Mecanicii și rezistenței materialelor, ca etapă necesară în asigurarea capacității de înțelegere a logicii funcționării părții mecanice a utilajelor și echipamentelor din industria alimentară; furnizează metodici de calcul, necesare dobândirii competențelor tehnice specifice de inginerie mecanică necesare în exploatarea, proiectarea, întreținerea, cercetarea și dezvoltarea sistemelor mecanice utilizate în industria alimentară, conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară)	2	2	-	-	C	Curs: Conf. dr. ing. Petre Ivona Aplicații: S.I. dr. ing. Dinu Gabriela
LCS 1 B D 13	Bazele ingineriei chimice (În conformitate cu fișa disciplinei, se va urmări prezentarea noțiunilor generale de inginerie chimică, a schemei generale și etapelor parcurse în elaborarea proceselor tehnologice chimice, a fenomenelor de transport, a ecuațiilor generale de conservare, a bilanțului de materiale și bilanțului energetic)	2	-	2	-	E	Curs: Prof. dr. Rădulescu Cristiana Aplicații: Prof. dr. Rădulescu Cristiana

LCS 1 B C 14	<p style="text-align: center;"><i>Limba străină 1</i></p> <p>(Disciplina oferă informații cu privire la comunicarea efectivă și eficientă la nivel general și profesional; dezvoltarea unitară a deprinderilor de limba engleză/franceză - vorbire, scriere, citire, înțelegere; însușirea limbajului de specialitate în limba engleză/franceză - vocabular, structuri gramaticale și stilistice)</p>	-	2	-	-	A/R	Aplicații: Lector dr. Popa Gabriela, As. dr. Enache Cerasela
LCS 1 B C 15	<p style="text-align: center;"><i>Educație fizică și sport</i></p> <p>(Conținutul disciplinei este orientat către conștientizarea efectelor benefice ale participării la lecțiile de educație fizică și sport, dezvoltarea capacității motrice - forță, rezistență, viteză, coordonare, suplețe, interpretarea parametrilor somatici și funcționali conform standardelor)</p>	-	1	-	-	A/R	Aplicații: Prep. drd. Badea Silviu

Facultatea de Ingineria Mediului și Știința Alimentelor
Domeniul: Inginerie Chimică
Programul de studii: Controlul și Securitatea Produselor Alimentare
Durata studiilor: 4 ani
Forma de învățământ: zi

Anul II (2015– 2016)
Semestrul 1

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
LCS 2 B D 01	Fenomene de transfer (Conținutul disciplinei are în vedere fundamentarea științifică a noțiunilor de bază privind fizica sistemelor biologice ca sisteme termodinamice deschise, respectiv a implicării fenomenelor de transfer în procesele ingineresti din industria alimentară)	2	2	-	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Danilevici Constantin Aplicații: As. drd. ing. Avram Daniela
LCS 2 B D 02	Elemente de inginerie mecanică (organe de masini) (Disciplina oferă informații cu privire la metode de calcul, proiectare și optimizare a organelor de mașini conținute în sistemele mecanice utilizate în industria alimentară, în scopul conducerii proceselor generale de inginerie, exploataării instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară)	2	1	-	2	C	Curs: Conf. dr. ing. Petre Ivona Aplicații: S.I. dr. ing. Dinu Gabriela
LCS 2 B S 03	Microbiologie generală (Conținutul disciplinei este orientat către cunoașterea și înțelegerea particularităților biologice ale principalelor grupe de microorganisme cu implicații în industria alimentară și în siguranța alimentelor în vederea creării, în rândurile studenților, a competențelor de a analiza, interpreta și coordona problemele specifice privind procesarea materiilor prime alimentare și a proceselor tehnologice din industria alimentare. Scopul este furnizarea unei baze solide de cunoștințe teoretice și de practici necesare înțelegerii modului de implicare a microorganismelor în procesarea materiilor prime alimentare și în identificarea și controlul acestora, în scopul minimizării pierderilor nutriționale și tehnologice, dar și în inocuitatea și salubritatea produselor, condiționată de prezența și activitatea microorganismelor)	3	-	2	-	E	Curs: Prof. dr. Nicolescu Carmen Aplicații: Prof. dr. Nicolescu Carmen
LCS 2 B S 04	Biochimia produselor alimentare (Conținutul disciplinei este orientat către: cunoașterea și înțelegerea fundamentelor teoretice privind structura și funcțiile compușilor care alcătuiesc materia vie, însușirea cunoștințelor teoretice și practice de bază privind procesele de transformare a substanțelor chimice în organismele vii, în scopul producerii și utilizării energiei pentru desfășurarea funcțiilor vitale; înțelegerea relațiilor dintre diverse căi metabolice, cât și a factorilor de reglare a acestor procese; însușirea deprinderilor de a opera logic, deductiv și creativ cu noțiunile teoretice și practice, de a face conexiuni atât cu discipline de studiu înrudite, cât și cu domeniul complex al biotehnologiilor alimentare.)	3	-	3	-	E	Curs: Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia Aplicații: As. drd. ing. Georgescu Andreea
LCS 2 B C 05	Educație fizică și sport (Misiunea disciplinei constă în conștientizarea de către studenți a efectelor	-	1	-	-	A/R	Aplicații: Prep. drd. Badea Silviu

	benefice ale participării la lecțiile de educație fizică și sport, dezvoltarea capacității lor motrice - forță, rezistență, viteză, coordonare, suplețe, interpretarea parametrilor somatici și funcționali conform standardelor)						
LCS 2 B C 06	Limba străină 2 (Conținutul disciplinei este orientat către comunicarea efektivă și eficientă la nivel general și profesional; dezvoltarea unitară a deprinderilor de limba engleză/franceză - vorbire, scriere, citire, înțelegere; însușirea limbajului de specialitate în limba engleză/franceză - vocabular, structuri gramaticale și stilistice)	-	2	-	-	A/R	Aplicații: Lector dr. Popa Gabriela, As. dr. Enache Cerasela
LCS 2 O D 07	Electrochimie și coroziune (Studiul disciplinei presupune însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind fenomenele care au loc la trecerea curentului electric prin soluții de electroliți. Lucrările practice urmăresc concretizarea noțiunilor teoretice prezentate la curs. De asemenea, în partea a doua se urmărește însușirea de către studenți a bazelor teoretice ale proceselor de coroziune și ale controlului acestora pe baza principiilor fundamentale ale termodinamicii și cineticii reacțiilor electrochimice)	3	-	2	-	C	Curs: Conf. dr. Ioniță Ionica Aplicații: Conf. dr. Ioniță Ionica

Semestrul 2

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
LCS 2 B D 10	Operații unitare în industria alimentară Conținutul disciplinei are în vedere dobândirea unor cunoștințe solide polivalente complexe de bioinginerie care să permită alegerea utilajelor necesare desfășurării proceselor tehnologice, în legătură directă cu natura operațiilor ce pot fi executate, cunoașterea operațiilor comune - operații tip - și succesiunea operațiilor dintr-o schemă de fabricație a produselor, principiile de funcționare a unor utilaje complexe și exploatarea lor)	3	3	-	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Danilevici Constantin Aplicații: As. drd. ing. Avram Daniela
LCS 2 B D 11	Cataliză și catalizatori (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește însușirea noțiunilor de bază privind desfășurarea proceselor catalitice eterogene, în special a etapelor de adsorbție, reacție chimică superficială și difuzie; însușirea unor noțiuni fundamentale de cinetică a proceselor catalitice eterogene; însușirea unor tehnici și metode de caracterizare a catalizatorilor)	2	-	2	-	E	Curs: Conf. dr. Ionita Ionica Aplicații: Conf. dr. Ionita Ionica
LCS 2 B S 12	Microbiologia produselor alimentare (Elementele de conținut ale disciplinei se constituie ca suport pentru crearea suportului informațional și a competențelor necesare pentru cunoașterea și înțelegerea implicării activității microorganismelor în industria alimentară și în siguranța alimentelor în vederea modelării proceselor tehnologice spre obținerea de produse alimentare de calitate și sigure în consum, în condiții de eficiență economică. Cunoașterea parametrilor tehnologici necesari modelării vieții și activității microorganismelor în scopul obținerii de produse alimentare de calitate în condiții de inocuitate și salubritate este o precondiție a oricărei activități din industria alimentară.)	2	-	2	-	E	Curs: Prof. dr. Nicolescu Carmen Aplicații: Conf. dr. ing. Bărăscu Elena
LCS 2 B S 13	Nutriție umană și inocuitatea produselor alimentare (Conținutul disciplinei este orientat către descrierea transformărilor pe care le	3	-	2	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Stoica Alexandru

	suferă alimentele în timpul digestiei și identificarea funcționalității substantelor nutritive din produsele alimentare în buna funcționare a organismului uman. De asemenea, sunt abordate și efectele negative pe care unele substanțe cu caracter antinutritiv sau toxic ori contaminanți de diferite naturi și origini le pot avea asupra sănătății)						Aplicații: S.I. dr. ing. Popescu Corina	
LCS 2 B C 14	Educație fizică și sport (Misiunea disciplinei constă în conștientizarea de către studenți a efectelor benefice ale participării la lecțiile de educație fizică și sport, dezvoltarea capacității lor motrice - forță, rezistență, viteză, coordonare, suplețe, interpretarea parametrilor somatici și funcționali conform standardelor)	-	1	-	-	A/R	Aplicații: Prep. drd. Badea Silviu	
LCS 2 B C 15	Limba străină 2 (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește comunicarea efectivă și eficientă la nivel general și profesional; dezvoltarea unitară a deprinderilor de limba engleză/franceză - vorbire, scriere, citire, înțelegere; însușirea limbajului de specialitate în limba engleză/franceză - vocabular, structuri gramaticale și stilistice)	-	2	-	-	A/R	Aplicații: Lector dr. Popa Gabriela, As. dr. Enache Cerasela	
LCS 2 B D16	Practică (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește cunoașterea generală a societății: profilul de fabricație, cadrul organizatoric general, planul de situație a principalelor secții de producție, obiective administrative și de deservire așezate într-un anumit flux de fabricație; descrierea operațiilor tehnologice - de la materii prime până la produsul finit, cu descrierea principalelor caracteristici ale materiilor prime și semifabricatelor, precum și analizele de laborator pe fiecare fază de producție; principalele utilaje cuprinse în fluxul de producție; principalele caracteristici ale produselor finite; circuitul documentelor; respectarea normelor de igienă și protecția mediului)	3 saptamani x 8h x 5zile = 120h						Aplicații: Toate cadrele didactice de specialitate, în funcție de specificul unității de producție
LCS 2 O S 17	Chimia alimentelor (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește prezentarea transformărilor fizico-chimice, biochimice și tehnologice privind principalii constituenți ai materiilor prime și ai produselor alimentare, precum și a modificărilor suferite de acestea în timpul procesării și depozitării lor)	2	-	2	-	C	Curs: Conf. dr. ing. Bratu Magda Aplicații: As. drd. ing. Georgescu Andreea	

Facultatea de Ingineria Mediului și Știința Alimentelor
Domeniul: Inginerie Chimică
Programul de studii: Controlul și Securitatea Produselor Alimentare
Durata studiilor: 4 ani
Forma de învățământ: zi

Anul III (2015– 2016)

Semestrul 1

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
LCS 3S01B	Soveranitate, securitate alimentară și siguranța alimentelor (Conținutul disciplinei este orientat către descrierea conceptelor, teoriilor și metodelor de baza privind calitatea, siguranța și securitatea produselor alimentare prin identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare în contextul înțelegerii faptului că securitatea alimentară și siguranța alimentelor presupun asigurarea hranei pentru populație și realizarea unor produse alimentare a căror valoare nutritivă și de consum sta la baza unei alimentații sănătoase, lipsite de riscuri.)	2	1	-	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Stoica Alexandru Aplicații: Conf. dr. ing. Stoica Alexandru
LCS3S02B	Igiena în industria alimentară (Disciplina oferă informații cu privire la: Insalubritizarea produselor alimentare și măsuri de prevenire. Principii igienico-sanitare privind proiectarea, construcția clădirilor și utilajelor pentru industria alimentară. Igiena apei și aerului. Spălarea și dezinsecția în industria alimentară. Dezinsecția și deratizarea în industria alimentară)	2	-	1	-	C	Curs: Conf. dr. ing. Bărbăscu Elena Aplicații: Conf. dr. ing. Bărbăscu Elena
LCS3S03B	Metode reologice și texturale de control al produselor alimentare (Conținutul disciplinei este orientat către cunoașterea, însușirea și aprofundarea noțiunilor specifice reologiei și reometriei, cu aplicații în controlul și analiza calității produselor agro-alimentare.)	2	-	2	-	C	Curs: Conf. dr. ing. Danilevici Constantin Aplicații: As drd ing. Georgescu Andreea
LCS3D04B	Metode de analiza instrumentală în controlul calității prod. alimentare (Conținutul disciplinei este orientat către definirea și descrierea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază specifice analizei instrumentale chimice, fizico-chimice și senzoriale a produselor alimentare. Obiectivele specifice ale disciplinei se referă la însușirea cunoștințelor teoretice și practice privind metodele instrumentale de analiză utilizate în controlul calității produselor alimentare, însușirea metodologiei standardizate de prelevare, prelucrare și analiză a probelor, utilizarea aparaturii specifice de laborator.)	3	-	3	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Bărbăscu Elena Aplicații: CS dr. ing. Nicolescu Cristina
LCS3S05B	Tehnologii și control în industrii extractive (Conținutul disciplinei are în vedere însușirea cunoștințelor teoretice și practice de bază privind materiile prime de origine vegetală și materiile auxiliare folosite în industria extractivă; definirea indicilor de calitate ai materiilor prime și ai produselor finite; cunoașterea importanței lor pentru procesul de prelucrare a materiilor prime)	3	-	2	-	E	Curs: Ș.I. dr. ing. Popescu Corina Aplicații: As. drd. ing. Avram Daniela

LCS3D06B	Știința materialelor (Disciplina oferă informații cu privire la: recunoașterea materialelor utilizând proprietățile acestora și metode de investigare și alegerea materialelor utilizând standarde de materiale; investigarea caracteristicilor și proprietăților materialelor; dezvoltarea de abilități pentru elaborarea de referate și articole științifice specifice domeniului.)	2	2	-	-	E	Curs: Ș.I. dr. ing. Predescu Mirela Aplicații: Ș.I. dr. ing. Predescu Mirela
LCS3S08O	Controlul fitosanitar al materiilor prime vegetale alimentare (Conținutul disciplinei este orientat către însușirea noțiunilor fundamentale de fitopatologie și entomologie, cunoașterea interdependenței dintre evoluția bolilor, a dăunătorilor și factorii de mediu, inclusiv a celor agrofitehnici și biotici – genetici. Cunoscând acest lucru, viitorii specialiști îi pot dirija în sensul profilaxiei acestora. Elementele de conținut ale disciplinei se refră și la aplicarea unor metode integrate de prevenire și combatere a atacului fitopatogenilor și dăunătorilor pentru diminuarea poluării chimice.)	2	-	2	-	C	Curs: Conf. dr. ing. Necula Cezarina Aplicații: Conf. dr. ing. Necula Cezarina

Semestrul 2

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
LCS3S09B	Tehnologii și control în industria laptelui (Conținutul disciplinei este orientat către însușirea cunoștințelor teoretice și practice de bază privind: principalele componente ale laptelui, rolul lor în obținerea produselor lactate și proprietățile cheie ale produselor lactate, care influențează creșterea și supraviețuirea microorganismelor; operațiile tehnologice implicate în obținerea produselor lactate și efectul lor asupra compoziției, calității și proprietăților produselor lactate și a populațiilor microbiene; crearea deprinderilor practice de laborator privind controlul produselor lactate.)	3	-	2	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Bărăscu Elena Aplicații: As. drd. ing. Georgescu Andreea
LCS3S10B	Tehnologii și control în industria cărnii (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește însușirea cunoștințelor teoretice și practice de bază privind furnizarea unor informații științifice privind transformările de natură fizică, chimică, biochimică și microbiologică care au loc pe parcursul procesării cărnii, pentru a putea fi valorificată în scopul îmbunătățirii calităților senzoriale și nutritive ale produselor finite. De asemenea, parcurgerea disciplinei permite dobândirea unor cunoștințe solide necesare pentru păstrarea și conservarea în timp a calității cărnii proaspete, a preparatelor din carne și conservelor din carne, în scopul realizării siguranței alimentare a produselor din carne)	3	-	2	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Manea Iuliana Aplicații: Conf. dr. ing. Manea Iuliana
LCS3S11B	Tehnologii și control în industrii fermentative (Conținutul disciplinei este orientat către cunoașterea și înțelegerea fundamentelor teoretice privind metodele și tehnicile specifice de obținere a vinului, berii și băuturilor alcoolice distilate. Programa cuprinde aspecte legate de parametrii de calitate ai materiei prime și ai produselor finite, operațiile tehnologice și utilajele aferente, influența proceselor tehnologice asupra calității produselor finite)	3	-	2	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Manea Iuliana Aplicații: Conf. dr. ing. Manea Iuliana
LCS3S12B	Trasabilitatea în industria alimentară (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește cunoașterea principiilor de bază ale trasabilității ca instrument în sistemul de inspecție și certificare al alimentelor, pentru a contribui la protecția consumatorilor împotriva riscului alimentelor și a	2	1	-	-	C	Curs: Prof. dr. Nicolescu Carmen Aplicații: Prof. dr. Nicolescu Carmen

	unor practici inselatoare de promovare si la facilitarea comertului avand la baza o descriere precisa a produsului.)						
LCS3D13B	<p align="center">Biotehnologie generala</p> (Conținutul disciplinei este orientat către însușirea cunoștințelor teoretice și practice de bază privind: utilizarea adecvată în comunicarea profesională a noțiunilor, conceptelor, teoriilor și modelelor de bază din biochimie, microbiologie și tehnologie; crearea deprinderilor practice de laborator privind identificarea și determinarea unor activități enzimatică și obținerea la nivel de laborator a unor produse fermentate)	3	-	3	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Bărăscu Elena Aplicații: As. drd. ing. Georgescu Andreea
LCS3D14B	<p align="center">Practică</p> (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește cunoașterea generală a societății: profilul de fabricație, cadrul organizatoric general, planul de situație a principalelor secții de producție, obiective administrative și de serviere așezate într-un anumit flux de fabricație; descrierea operațiilor tehnologice - de la materii prime până la produsul finit, cu descrierea principalelor caracteristici ale materiilor prime și semifabricatelor, precum și analizele de laborator pe fiecare fază de producție; principalele utilaje cuprinse în fluxul de producție; principalele caracteristici ale produselor finite; circuitul documentelor; respectarea normelor de igienă și protecția mediului)	3 saptamani x 8h x 5zile = 120h					Aplicații: Toate cadrele didactice de specialitate, în funcție de specificul unității de producție
LCS3D15O	<p align="center">Utilaje si echipamente in ind. alimentara</p> (Conținutul disciplinei este orientat către analiza soluțiilor tehnice necesare pentru îmbunătățirea calității produselor alimentare și pentru diminuarea consumurilor specifice precum și elaborarea, monitorizarea și implementarea unor proiecte tehnice noi; cunoașterea și înțelegerea noțiunilor fundamentale legate de identificarea mecanismelor și componentelor specifice din structura utilajelor alimentare, a proceselor mecanice și fizico-chimice de transformare a materiilor prime și semifabricatelor în produse finite, precum și a noțiunilor fundamentale privind modul de funcționare, exploatarea, mentenanța și verificarea parametrilor de performanță ai utilajelor folosite în industria alimentară)	2	2	-	1	C	Curs: Ș.l. dr. ing. Dumitru Dumitru Aplicații: Ș.l. dr. ing. Predescu Mirela