

Universitatea Tehnica din Cluj Napoca
 Technical University of Cluj Napoca
 Centrul Universitar Nord din Baia Mare
 North University Center at Baia Mare
 Facultatea de Științe
 Faculty of Science

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Field of expertise: FOOD ENGINEERING

Specializarea: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

Specialization: **FOOD ENGINEERING**

Durata studiilor: 4 ani

Duration: 4 years

Forma de învățământ: zi

Form of education: full-time

Valabil începând cu
 anul universitar 2012/2013
 Starting with
 academic year 2012/2013

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT TEACHING PLAN

ANUL III 3rd YEAR

Discipline obligatorii Obligatory disciplines

Nr.	Discipline	Tip-cod	Sem. 1					Sem. 2				
			C	L	S	E/C	Cr.	C	L/P*	S	E/C	Cr.
1	Tehnica frigului artificial în prelucrarea produselor alimentare Artificial freezing technique in food processing	S-SIPAL501	3	-	1	C	4					
2	Biotehnologii alimentare Food biotechnologies	D-SIPAL502	2	1	-	C	3					
3	Utilaje și aparate în industria alimentară (I),(II) Food industry equipment (I)	D-SIPAL503.601	2	1	-	C	3	2	1P*	-	E	4
4	Analiza fizico-chimică și senzorială a alimentelor (I)(II) Physico-chemical and sensory analysis of food (I)(II)	D-SIPAL504.602	2	2	-	E	5	2	2	-	E	3
5	Opțional 1 Optional 1	S-SIPAL505.603	2	2	-	E	5	2	1 1P*	-	E	4
6	Opțional 2 Optional 2	S-SIPAL506.604	2	1 1P	-	E	5	2	2	-	E	5
7	Opțional 3 Optional 3	S-SIPAL507.605	2	2	-	E	5	2	1 1P*	-	E	4
8	Microbiologia produselor alimentare Microbiology of food products	D-SIPAL606						2	2	-	C	3
9	Opțional 4 Optional 4	S-SIPAL.607						2	1	-	C	4

10	Practică Practical activity	S-SIPAL.608	4 săpt. X 30 ore/săptămână La alegere într-o întreprindere de industrie alimentară							C	3	
TOTAL			15	9L 1P	1	4E 3C	30	14	9L 3P	-	5E 3C	30
TOTAL GENERAL			26				26					

P* - Proiect care se evaluează în cadrul examenului

Din fiecare pachet opțional se alege o disciplină :

Opțional 1: 1.Tehnologia laptelui și produselor din lapte; 2. Tehnologia prelucrării produselor alimentare

Optional 1: 1.Technology of milk and dairy products; 2. Technology of food products processing

Opțional 2: 1.Tehnologia morăritului și panificației; 2.Tehnologia pastelor făinoase

Optional 2: 1. Technology of milling and bakery; 2. Technology of pastas

Opțional 3: 1. Tehnologia uleiului și zahărului; 2. Tehnologia conservelor

Optional 3: 1. Technology of oil and sugar; 2. Technology of canned food

Opțional 4: 1.Toxicologia produselor alimentare; 2. Principii și metode de conservare a produselor alimentare

Optional 4: 1. Toxicology of food; 2. Principles and methods for food preservation.

Discipline din pachetul psihopedagogic**

Disciplines of psycho-pedagogy package **

Nr.	Discipline	cod	Sem. 1					Sem. 2				
			C	S	L	E/C	Cr.	C	S	L	E/C	Cr.
1	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu 1 și 2 Pedagogical practice		-	3	-	C	3	-	3	-	C	2
2	Examen de absolvire nivelul I – portofoliu didactic * Examination of graduation –level I – didactic portfolio		-	-	-	-	-	-	-	-	E	5
3	Instruire asistată de calculator Computer assisted instruction		1	1	-	C	2	-	-	-	-	-
4	Managementul clasei de elevi Class management		-	-	-	-	-	1	1	-	E	3
TOTAL			1	4	-	2C	5	1	4	-	2E 1C	10

** Creditele se acordă peste cele 30 ale semestrului

** The credits are award over the 30 credits of the semester

RECTOR
Prof.univ.dr.ing.Aurel Vlaicu

DECAN
Conf.univ.dr. Petrica Claudiu Pop Sitar

DIRECTOR DE DEPARTAMENT
Conf. univ. dr. Berinde Marioara Zoita

Universitatea Tehnica din Cluj Napoca
 Technical University of Cluj Napoca
 Centrul Universitar Nord din Baia Mare
 North University Center at Baia Mare
 Facultatea de Științe
 Faculty of Science

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Field of expertise: FOOD ENGINEERING
 Specializarea: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**
 Specialization: **FOOD ENGINEERING**
 Durata studiilor: 4 ani
 Duration: 4 years
 Forma de învățământ: zi
 Form of education: full-time

Valabil începând cu
 anul universitar 2012/2013
 Starting with
 academic year 2012/2013

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT TEACHING PLAN

ANUL IV 4th YEAR

Discipline obligatorii Obligatory disciplines

			Sem. 1					Sem. 2				
			C	L/P*	S	E/C	Cr.	C	L/P*	S	E/C	Cr.
1	Aditivi alimentari și ingrediente Food additives and ingredients	D-SIPAL701	2	2	-	E	3					
2	Depistarea și analiza drogurilor Drug tracking and analysis	S-SIPAL702	2	2	-	C	3					
3	Contabilitate Accountancy	C-SCEPL703	2	-	2	C	3					
4	Optional 1 Optional 1	S-SIPAL704	2	1 1P*	-	E	6					
5	Controlul calitatii produselor alimentare I Food quality control I	S-SIPAL705.801	2	2	-	E	4	2	2	-	E	4
6	Optional 2 Optional 2	S-SIPAL706.802	2	1	-	E	5	2	2 1P*	-	E	6
7	Optional 3 Optional 3	S-SIPAL707.803	2	2	-	E	6	2	2 1P*	-	E	6
8	Management și marketing Management and marketing	D-SIPAL804						2	-	2	E	3
9	Optional 4 Optional 4	S-SIPAL805						2	1	-	C	3
10	Optional 5 Optional 5	C-SIPAL806						2	-	2	C	4

11	Activitate elaborare proiect Practical activities for license thesis elaboration	S- SIPAL807						2 săptămâni			C	4
TOTAL			14	10L 1P	2	5E 2C	30	12	7L 2P	4	4E 3C	30
TOTAL GENERAL			27					25				

P* - Proiect care se evaluează în cadrul examenului

Din fiecare pachet opțional se alege o disciplină :

Opțional 1 : 1. Alimente cu destinație specială; 2. Alimente modificate genetic.

Optional 1: 1. Food with special destination; 2. Genetically modified food.

Opțional 2: 1. Tehnologia cărnii și produselor din carne; 2. Tehnologia vinului.

Optional 2: 1. Meat and meat products technology; 2. Technology of wine.

Opțional 3: 1. Tehnologiile fermentative; 2. Tehnologia produselor zaharoase.

Optional 3: 1. Technology of fermentative; 2. Technology of sugary products.

Opțional 4: 1. Nanotehnologii; 2. Proiectarea produselor noi.

Optional 4: 1. Nanotechnologies; 2. Designing of new food products.

Opțional 5: 1. Tehnici de comunicare; 2. Etică și deontologie profesională ;

Optional 5: 1. Communications techniques; 2. Ethics and professional deontology.

Discipline facultative de specialitate**

Speciality facultative disciplines**

Nr.	Discipline	Tip și cod	Sem. 1					Sem. 2				
			C	S	L	E/C	Cr.	C	S	L	E/C	Cr.
1.	Inginerie și management în alimentația publică Engineering and management in food service		2	-	2	E	5	-	-	-	-	-
2.	Managementul proiectelor de industrie alimentară Food industry projects management		-	-	-	-	-	2	-	2	E	5
TOTAL			2	-	2	E	5	2	-	2	E	5

** Creditele se aprobă peste cele 30 ale semestrului

** The credits are award over the 30 credits of the semester

RECTOR

Prof.univ.dr.ing.Aurel Vlaicu

DECAN

Conf.univ.dr. Petrica Claudiu Pop Sitar

DIRECTOR DE DEPARTAMENT

Conf. univ. dr. Berinde Marioara Zoita

Legend: F- fundamental; S –speciality; C – complementary; C – course;;S-Seminar L – laboratory; P- project; E/C- exam/colloquium CR - credits assigned

Competences:

The graduated possess knowledge and competences regarding:

- › the structure of raw and auxiliary materials in use in the preparation of food products;
- › the parameters specific to various technologies in use for the preparation and processing of food products;
- › the characteristics and operation of equipment specific to the food industry;
- › the expectations and feeding behaviour of consumers;
- › hygiene and quality requirements in the food industry;
- › the elaboration of marketing research in the food industry.

The graduates have the competences to work in the capacity of engineer in the following sectors:

- Meat, milk, cereal mills and bread processing, fermentative products (alcohol, beer, wine, tobacco, yeast, sugar, edible oil, etc.) sectors;
- Quality control and quality audit of food products;
- Customs control;
- The distribution of food products;
- Sanitary - Veterinary and Food Security Authority;
- Public Health Authority;
- Consumer Protection Authority;
- Research and design work for the food sector;
- Inspectors for quality systems implementation.
- for quality systems implementation.