

**Tabelul 7. Disciplinele de domeniu** pentru Domeniul de licență Ingineria produselor alimentare (DL205010150)

1. Aditivi și ingrediente în industria alimentară
2. Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară
3. Analiză senzorială
4. Biochimie
5. Chimia alimentelor
6. Comportamentul consumatorului
7. Ecologie și protecția mediului
8. Elemente de inginerie electrică
9. Elemente de inginerie mecanică
10. Inocuitatea produselor alimentare
11. Legislație în industria alimentară
12. Management
13. Marketing
14. Microbiologie generală
15. Operații unitare în industria alimentară
16. Politici și strategii globale de securitate alimentară
17. Principii și metode de conservare a produselor alimentare
18. Principiile nutriției umane
19. Tehnologii generale în industria alimentară
20. Utilaje în industria alimentară
21. Practică de domeniu

**Tabelul 8. Disciplinele de specialitate** ale programelor de studii din Domeniul de licență Ingineria produselor alimentare DL205010150

1. Programul de studii: **Ingineria produselor alimentare** (L20501015010)
  - 1.1 Analiza instrumentală
  - 1.2 Automatizarea proceselor din industria alimentară
  - 1.3 Biotehnologii speciale
  - 1.4 Climatizări și instalații de frig

- 1.5 Coloizi în industria alimentară
- 1.6 Controlul și asigurarea calității în industria alimentară
- 1.7 Etica în industria alimentară
- 1.8 Falsificarea și autentificarea produselor alimentare
- 1.9 Gastrotehnie și catering
- 1.10 Igiena societăților din industria alimentară
- 1.11 Materii prime animale
- 1.12 Materii prime vegetale
- 1.13 Microbiologie specială
- 1.14 Produse tradiționale și ecologice
- 1.15 Proiectarea produselor noi
- 1.16 Reologia alimentelor
- 1.17 Sisteme de gestiunea datelor
- 1.18 Tehnologia malțului și a berii
- 1.19 Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor
- 1.20 Tehnologii în industria cărnii
- 1.21 Tehnologia morăritului
- 1.22 Tehnologia panificației
- 1.23 Tehnologii în industria laptelui
- 1.24 Tehnologii în industria produselor făinoase
- 1.25 Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei
- 1.26 Tehnologia zahărului
- 1.27 Tehnologia uleiului și a margarinei
- 1.28 Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate
- 1.29 Tehnologii speciale de procesare
- 1.30 Tehnologia produselor zaharoase
- 1.31 Practică de specialitate
- 1.32 Elaborarea Proiectului de diplomă
- 1.33 Practică pentru Proiectul de diplomă

## 2. Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare (L20501015030)

2.1 Alimente funcționale

2.2 Analiza produselor agroalimentare

2.3 Autentificarea și falsificarea alimentelor

2.4 Biotehnologii speciale

2.5 Contaminare minerală și radioactivă a produselor alimentare

2.6 Controlul și asigurarea calității în industria alimentară

2.7 Controlul calității produselor de origine vegetală

2.8 Controlul calității produselor de origine animală

2.9 Control fitosanitar

2.10 Controlul statistic al alimentelor

2.11 Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor

2.12 Epidemiologie și sănătate publică

2.13 Etică în industria alimentară

2.14 Expertiză și siguranță alimentară

2.15 Gastrotehnie și catering

2.16 Igiena societăților din industria alimentară

2.17 Managementul calității

2.18 Merceologia produselor alimentare

2.19 Metode enzimatică și imunologice de analiză

2.20 Metode cromatografice și electroforetice de analiză a alimentelor

2.21 Metode spectroscopice de analiză a alimentelor

2.22 Metode și tehnici de analiză instrumentală

2.23 Microbiologie specială

2.24 Proiectarea produselor noi

2.25 Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare

2.26 Reologia alimentelor

2.27 Sisteme de gestiunea datelor

2.28 Zoonoze

2.29 Practică de specialitate

2.30 Elaborarea Proiectului de diplomă

2.31 Practică pentru Proiectul de diplomă

3. Programul de studii: **Pescuit și industrializarea peștelui** (L20501015040)

3.1 Alimentația organismelor acvatice

3.2 Anatomia, fiziologia și sistematica peștilor

3.3 Biologie vegetală și animală

3.4 Botanică și zoologie acvatică

3.5 Hidrobiologie

3.6 Hidrologie

3.7 Igienă

3.8 Ihtiologie

3.9 Ihtiopatologie

3.10 Industrializarea peștelui

3.11 Inginerie în acvacultură

3.12 Limnologie

3.13 Mașini și utilaje în pescuit și acvacultură

3.14 Măsurători terestre

3.15 Nutriția peștilor

3.16 Reproducția și selecția peștilor

3.17 Tehnologii generale în acvacultură

3.18 Topografie și cartografie

3.19 Unelte de pescuit și tehnica pescuitului

3.20 Practică de specialitate

3.21 Elaborarea Proiectului de diplomă

3.22 Practică pentru Proiectul de diplomă

4. Programul de studii: **Protecția consumatorului și a mediului** (L20501015050)

4.1 Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului

4.2 Analiza produselor alimentare

- 4.3 Atmosfera și calitatea mediului
- 4.4 Auditul mediului
- 4.5 Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor
- 4.6 Cadastru și amenajarea teritoriului
- 4.7 Controlul și expertiza produselor alimentare
- 4.8 Coroziune și protecția anticorozivă
- 4.9 Epidemiologie și sănătate publică
- 4.10 Factori de protecție în industria alimentară
- 4.11 Igiena societăților din industria alimentară
- 4.12 Inspecția și legislația mediului
- 4.13 Managementul calității
- 4.14 Merceologia produselor alimentare
- 4.15 Metode de control operativ în protecția consumatorului
- 4.16 Metode și tehnici de analiză instrumentală
- 4.17 Metodologia studiilor de impact
- 4.18 Modelarea și automatizarea proceselor
- 4.19 Produse tradiționale și ecologice
- 4.20 Protecția și conservarea biodiversității mediului
- 4.21 Siguranța și securitate alimentară în protecția consumatorului
- 4.22 Practică de specialitate
- 4.23 Elaborarea Proiectului de diplomă
- 4.24 Practică pentru Proiectul de diplomă

## 5. Programul de studii: **Extrakte și aditivi naturali alimentari (L20501015060)**

- 5.1 Aditivi și ingrediente de aditivare ecologică
- 5.2 Arome și sisteme aromatizante moderne
- 5.3 Auditul mediului
- 5.4 Chimia compușilor naturali
- 5.5 Coloizi în industria alimentară
- 5.6 Condimente și satisfactori alimentari senzoriali

- 5.7 Controlul calității în procesarea extractelor și aditivilor naturali alimentari
- 5.8 Controlul produselor alimentare
- 5.9 Coroziune și protecția anticorozivă
- 5.10 Factori de protecție fitoalimentari
- 5.11 Fenomene de transfer
- 5.12 Igiena societăților din industria alimentară
- 5.13 Materii prime animale
- 5.14 Materii prime vegetale
- 5.15 Merceologie
- 5.16 Metode de control operativ în protecția consumatorului
- 5.17 Optimizarea proceselor tehnologice
- 5.18 Produse tradiționale și ecologice
- 5.19 Proiectarea unui aliment eco-inovativ
- 5.20 Protecția mediului și a lanțului trofic plantă-animal-om
- 5.21 Reologia produselor alimentare
- 5.22 Securitate alimentară și siguranța alimentelor
- 5.23 Tehnica frigului artificial
- 5.24 Tehnici de izolare și purificare a extractelor și aditivilor naturali alimentari
- 5.25 Tehnologii ale aditivilor naturali alimentari
- 5.26 Tehnologii alimentare animale
- 5.27 Tehnologii alimentare vegetale
- 5.28 Practică de specialitate
- 5.29 Elaborarea Proiectului de diplomă
- 5.30 Practică pentru Proiectul de diplomă

## 6. Programul de studii: **Tehnologie și control în alimentație publică (L20501015070)**

- 6.1 Bazele gastronomiei și gastrotehniei
- 6.2 Băuturi în alimentație publică
- 6.3 Climatizări și instalații frigorifice
- 6.4 Controlul și asigurarea calității în industria alimentară

- 6.5 Controlul și expertiza produselor alimentare
- 6.6 Energetică și resurse regenerabile în unitățile de alimentație publică
- 6.7 Exploatarea sistemelor tehnice din unitățile de alimentație publică
- 6.8 Falsificări ale produselor alimentare și identificarea lor
- 6.9 Gastronomie internațională
- 6.10 Igiena societăților din industria alimentară
- 6.11 Instrumente și aparatură pentru controlul calității produselor
- 6.12 Managementul ospitalității
- 6.13 Proiectarea produselor noi
- 6.14 Proiectarea unui aliment eco-inovativ
- 6.15 Prelucrarea materiilor prime de origine animală
- 6.16 Prelucrarea materiilor prime de origine vegetală
- 6.17 Produse de panificație, patiserie, produse făinoase și produse zaharoase
- 6.18 Proiectarea amenajărilor în alimentație publică
- 6.19 Sistemul de Managementul Calității – SMC
- 6.20 Stiluri alimentare
- 6.21 Tehnica servirii
- 6.22 Tehnologia prelucrării produselor pădurii
- 6.23 Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor
- 6.24 Tehnologia produselor de catering
- 6.25 Tehnologii pentru cultura plantelor de câmp și a celor horticole
- 6.26 Tehnologii de creștere a animalelor
- 6.27 Practică de specialitate
- 6.28 Elaborarea Proiectului de diplomă
- 6.29 Practică pentru Proiectul de diplomă