

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
An universitar 2011/2012

ANUL III

	SEMESTRUL V						SEMESTRUL VI							SEMESTRUL VII						SEMESTRUL VIII						
1.	Management						Marketing						1.	Disciplină opțională independentă 5 (din lista 5L1.7)						Disciplină opțională independentă 9 (8) (din lista 8L1.8)						
	D	2	14	14	0	0	D	2	14	14	0	0		D	4	28	0	28	0	E	3	28	0	14	0	
2.	Transfer termic						Transfer de masă						2.	Reactoare						Proiectare asistată						
	E	5	28	0	14	14	E	4	28	0	14	14		E	4	35	0	14	7	E	4	28	0	14	0	
3.	Bazele tehnologiei chimice						Automatizări						3.	Optimizări						Disciplină opțională independentă 10 (9) (din lista 9L1.8)						
	D	4	28	0	28	0	E	4	35	0	21	0		D	4	28	0	28	0	E	3	28	0	14	0	
4.	Cinetică chimică						Chimie fizică aplicată						4.	Comunicare						Disciplină opțională independentă 11 (10) (din lista 10L1.8)						
	E	4	28	0	28	0	E	4	28	0	28	0		D	1	0	14	0	0	E	5	35	0	14	7	
5.	Chimia compușilor naturali						Chimia alimentelor						5.	Disciplină opțională independentă 6 lista 6L1.7) (din												
	E	4	28	0	28	0	D	5	28	0	28	0		E	5	35	0	28	7							
6.	Disciplină opțională independentă 1 (din lista 1L1.5)						Disciplină opțională independentă 3 lista 3L1.6) (din						6.	Disciplină opțională independentă 7 (Tehnologia produselor alimentare) (din lista 7L2.7)												
	D	5	28	0	28	0	E	4	28	0	28	0		E	5	28	0	28	0							
7.	Disciplină opțională independentă 2 lista 2L1.5) (din						Disciplină opțională independentă 4 lista 4L1.6) (din						7.	Disciplină opțională independentă 8 (7) (din lista 7L2.7)												
	E	4	28	0	28	0	D	5	28	0	28	0		E	5	28	0	28	0							
8.	Practică (45 ore)						Practică (45 ore)						8.	Practică (45 ore)						Lucrare de licență - stagiu practica 5 sapt x 26 ore - elaborare lucrare licența și pregătire susținere 2 sapt x 26 ore (7 săptămâni)						
	C	2	0	0	0	0	C	2	0	0	0	0		C	2	0	0	0	0	E	15	0	0	0	182	
9.													9.													
10.													10.													
total / semestru	ore: 364						VPI						0	ore: 364						VPI						0
	credite: 30						evaluări: 4E, 3D, 1C						8	credite: 30						evaluări: 4E, 3D, 1C						8
total / săptămână	ore: 26						ore: 26						total / săptămână	ore: 26						ore: 26						
	din care: 13						din care: 13,5							din care: 13						din care: 8,5						
	1 11 1 (c, s, l, p)						1 10,5 1 (c, s, l, p)							1 11 1 (c, s, l, p)						0 4 13,5 (c, s, l, p)						

DISCIPLINE OPTIONALE

ANUL IV

		SEMESTRUL V						SEMESTRUL VI								SEMESTRUL VII						SEMESTRUL VIII					
1.	Biochimie aplicată (*)						Microbiologie (*)						1.	Coroziune si protectie anticoroziva (*)						IRC si utilaje specifice (*)							
	D	5	28	0	28	0	Disciplina 1L1.5.1 (lista 1L1.5)	E	4	28	0	28		0	Disciplina 3L1.6.1 (lista 3L1.6)	D (E)	4	28	0	28	0	Disciplina 5L1.7.1 (lista 5L1.7)	E	3	28	0	14
2.	Enzimologia produselor alimentare						Analiza microbiologică						2.	Protejarea instalatiilor la actiunea agentilor chimici						Reactoare II							
	D	5	28	0	28	0	Disciplina 1L1.5.2 (lista 1L1.5)	E	4	28	0	28		0	Disciplina 3L1.6.2 (lista 3L1.6)	D (E)	4	28	0	28	0	Disciplina 5L1.7.2 (lista 5L1.7)	E	3	28	0	14
3.	Reacțiile compușilor organici (*)						Procese fundamentale in sinteza organica (*)						3.	Tehnologii fermentative (*)						Analiza si control (*)							
	E	4	28	0	28	0	Disciplina 2L1.5.1 (lista 2L1.5)	D	5	28	0	28		0	Disciplina 4L1.6.1 (lista 4L1.6)	E	5	35	0	28	7	Disciplina 6L1.7.1 (lista 6L1.7)	E	3	28	0	14
4.	Chimia compușilor macromoleculari						Fizica compușilor macromoleculari						4.	Biotehnologii in industria alimentara						Metode spectroscopice si cromatografice							
	E	4	28	0	28	0	Disciplina 2L1.5.2 (lista 2L1.5)	D	5	28	0	28		0	Disciplina 4L1.6.2 (lista 4L1.6)	E	5	35	0	28	7	Disciplina 6L1.7.2 (lista 6L1.7)	E	3	28	0	14
5.													5.	Tehnologia produselor alimentare (*)						Industrii extractive (*)							
																				Disciplina 7L2.7.1 (lista 7L2.7)	E	5	35	0	14	7	Disciplina 10L1.8.1 (lista 10L1.8)
6.													6.	Tehnologie chimica organica (*)						Tehnologia uleiurilor vegetale							
																				Disciplina 7L2.7.2 (lista 7L2.7)	E	5	35	0	14	7	Disciplina 10L1.8.2 (lista 10L1.8)
7.													7.	Biotehnologii in industria alimentara (Tehnologia polimerilor)													
																				Disciplina 7L2.7.3 (lista 7L2.7)	E	5	28	0	28	0	

Notă: Din fiecare dintre grupurile **Disciplină opțională Independentă 1**,...**Disciplină opțională Independentă 11** se activează una sau doua discipline, anume cele alese de majoritatea studenților după discuții cu titularii de cursuri implicați

DISCIPLINE FACULTATIVE

		SEMESTRUL V					SEMESTRUL VI							SEMESTRUL VII					SEMESTRUL VIII						
1.												1.	Analiza calitatii in industria alimentara					Protectia mediului							
													E	4	28	0	0	0	E	4	28	0	0	0	
2.												2.	Culegerea, prelucrarea si interpretarea datelor in ingineria chimica												
													D	5	14	0	28	0							
total / semestru	ore: 0	VPI			0	ore: 0	VPI			0	total / semestru	ore: 70	VPI			0	ore: 28	VPI			0				
	credite: 0	evaluări:				credite: 0	evaluări:					credite: 9	evaluări: 1E, 1D			2	credite: 4	evaluări: 1E			1				
total / săptămână	ore: 0	(c, s, l, p)					ore: 0	(c, s, l, p)					total / săptămână	ore: 5	(c, s, l, p)					ore: 2	(c, s, l, p)				
	din care: 0	0	0	0	0	din care: 0	0	0	0	0		din care: 3	0	2	0	din care: 2	0	0	0	din care: 2	0	0	0		

Legenda

Structura Tabel								Exemplu							
Denumire disciplina								Reactoare							
FE	nc	c	s	l	p	CF	VPI	E	4	35	0	14	7	DD	47

CF poate fi: DC, DD, DF, DS
FE poate fi: C, D, E, P-D, P-E
c - curs
C - colocviu (forma de evaluare dedicata exclusiv disciplinei)
CF - categorie formativa careia ii apartine disciplina
D - evaluare distribuita
DC - disciplina complementara
DD - disciplina in domeniu
DF - disciplina fundamentala
DS - disciplina de specialitate

E - examen
FE - forme de evaluare
l - laborator
nc - număr credite
p - proiect
P - D - proiect autonom cu examinare ca si in cazul disciplinelor cu evaluare distribuita
P - E - proiect autonom cu examinare ca si in cazul disciplinelor cu examen
s - seminar
VPI - volum de ore necesar pregatirii individuale

(*) - discipline optionale activate in anul universitar 2011 / 2012
(**) - din care stagiu practica 2 sapt x 26 ore
(***) - consta din: - verificarea cunostintelor fundamentale si de specialitate
-sustinerea lucrarii de licenta

RECTOR,
Prof.dr.ing. Nicolae ROBU