



UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCUREȘTI
ACREDITATĂ PRIN LEGEA 480 / 2002, publicată în M.O. nr. 518 din
17.07.2002

Str. Gârlei, nr. 81, sector 1, București, România,
Tel.+0040/21.490.61.29, Fax +0040/21.490.61.27
www.bioterra.ro

Facultatea: **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**
Domeniul pentru studii universitare de licență : *Ingineria Produselor Alimentare*
Domeniul fundamental: *Științe Inginerești*
Program de studii universitare de licență: **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**
Durata studiilor: **4 ani /8 semestre**
Numar E.C.T.S : **240**
Forma de învățământ: **IF (învățământ cu frecvență)**
Valabil începând cu anul: **2016-2017**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

OBIECTIVE GENERALE:

- » Planul actual de învățământ este bazat pe Sistemul European de Credite Transferabile (E.C.T.S.);
- » Formarea de specialiști în domeniul ingineriei produselor alimentare, care să se poată integra rapid într-un mediu concurențial, printr-o mare capacitate de adaptare la competiție, schimbare și inovație didactică;
- » Pregătire de cercetători de înaltă competență, capabili să facă față exigențelor internaționale în domeniul lor de specialitate;
- » Absolvenții trebuie să fie pregătiți pentru cercetare științifică în vederea conceperii unor noi tehnologii și procedee din domeniul prelucrării produselor agricole, obținerii de alimente sănătoase prin realizarea de proiecte științifice de mare interes;
- » Formarea de cadre cu nivel superior de pregătire, apte să corespundă învățământului modern;
- » Participarea absolvenților la activități periodice de instruire (teaching).

OBIECTIVELE SPECIFICE:

- » Planul de învățământ stabilește competențele și cunoștințele fundamentale și de specialitate asigurate de către programul de studii dat;
- » Competențele oferite de planul de învățământ corespund cadrului național și european, fiind compatibile cu programele de studii din Uniunea Europeană și din alte țări ale lumii;

» Planul de învățământ conține discipline fundamentale, de domeniu, de specialitate și complementare, conform cerințelor de studiu stabilite la nivel național, care sunt grupate pe categorii de discipline obligatorii, opționale și facultative;

» Disciplinele au o ordine logică în cadrul planului de învățământ;

» Ponderea disciplinelor se exprimă prin credite (E.C.T.S.);

» Fiecare fișă a disciplinelor stabilește obiectivele disciplinei, competențele și cunoștințele concrete asigurate, tematica disciplinei, distribuția orelor de studiu pe cursuri, seminarii, laboratoare, etc., metodele de evaluare ale performanțelor de studiu și bibliografia necesară;

» Lista disciplinelor din planul de învățământ este conformă cu cerințele stabilite de către A.R.A.C.I.S.;

» Raportul orelor de curs și a activităților cu caracter practic se conformează indicatorilor pe domeniile de specializare stabilite de către A.R.A.C.I.S.;

» Anul universitar conține două perioade de studii de câte 14 săptămâni, cu un număr săptămânal, cuprins între 26-27 de ore, urmate de o sesiune de examene de 3-4 săptămâni și o sesiune de restanțe de 2 săptămâni;

» Planul de învățământ alocă 30 credite pe semestru disciplinelor obligatorii și opționale;

» Conform planului de învățământ, studenții aleg minim o disciplină din pachetele de discipline opționale;

» Numarul de credite a disciplinelor obligatorii și opționale din planul de învățământ este de 240 în programul de studii de 4 ani;

» Disciplinele facultative se încheie prin probă de verificare, iar creditele astfel acumulate se iau în considerare în afara celor 30 de credite obligatorii pe semestru;

» Planul de învățământ conține 240 ore alocate stagiilor de practică de specialitate și de pregătire a lucrării de diplomă conform standardelor A.R.A.C.I.S.;

» Planul de învățământ stabilește metoda de evaluare a performanței studenților prin susținerea de probe pentru evaluarea cunoștințelor, capacităților, abilităților însușite (sub formă de examene, colocvii, verificări, proiecte).

CALIFICĂRI:

Calificările pe care FACULTATEA CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE le dezvoltă prin oferta sa de studii înregistrată în Registrul Național al Calificărilor din Învățământul Superior sunt:

- inginer în industria alimentară (Grupa de baza - 214; Cod COR-214514);
- inspector de specialitate - inginer industria alimentară (Grupa de baza - 214; Cod COR-214519);
- inginer de cercetare în controlul produselor alimentare (Grupa de baza - 214; Cod COR-214534).

PRECIZĂRI PRIVIND PROGRAMUL DE STUDII:

- Titlul obținut: INGINER
- Codul calificării (din Registrul Național al Calificărilor din Învățământul Superior): L20501015030
- Nivelul de studii: Licență 4 ani
- Domeniul de licență: Ingineria Produselor Alimentare (DL205010150)
- Număr total de credite: 240

Studentii admiși la acest Domeniu urmează cursuri care le asigură o solidă pregătire inginerască, le permit formarea de competențe profesionale în acord cu calificarea programului de studii urmat, astfel încât după parcurgerea întregului program de studii și obținerea titlului de inginer, absolvenții vor putea ocupa diferite posturi pe piața muncii.

Programul de studii permite simultan studenților acumularea de competențe transversale.

COMPETENȚE PROFESIONALE:

C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;

C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;

C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;

C4. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;

C5. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.

C6. Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.

COMPETENȚE TRANSVERSALE:

CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar;

CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului;

CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare/formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

STRUCTURA ANILOR UNIVERSITARI (în săptămâni)

Anul de studiu	Activități didactice		Sesiuni de examene			Practică	Vacanțe	
	Semestrul I	Semestrul II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Vară
Anul 1	14	14	3	4	2	-	3	14
Anul 2	14	14	3	4	2	3	3	11
Anul 3	14	14	3	4	2	3	3	11
Anul 4	14	14	3	3	2	2	2	-

NUMĂRUL ORELOR PE SĂPTĂMÂNĂ CONFORM PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Anul de studiu	Semestrul I	Semestrul II
I	26	26
II	27	27
III	27	27
IV	26	26
Total:	106	106

Anul studiu	Semestrul I				Semestrul II			
	Curs	Seminar	Laborator	Proiect	Curs	Seminar	Laborator	Proiect
Anul 1	14	7	5	-	13	3	10	-
Anul 2	14	2	11	-	14	3	9	1
Anul 3	16	4	7	-	14	1	10	2
Anul 4	12	10	2	2	14	7	3	2

CONDIȚII DE PROMOVARE ÎN ANUL DE STUDII URMĂTOR:

- » Promovare din anul I în anul II prin obținerea a min. 40 credite;
- » Promovare din anul II în anul III prin obținerea a min. 40 credite;
(Total anul I și anul II = 80 credite)
- » Promovare din anul III în anul IV prin obținerea a min. 40 credite;
(Total anul I, II și anul III = 120 credite)
- » Perioada de întocmire a lucrării de diplomă: sem.VIII

CONDIȚII PENTRU SUSȚINEREA EXAMENULUI DE DIPLOMĂ

- » Obținerea în mod obligatoriu a 240 credite
- » Perioada de susținere a examenului de diplomă: iulie 2020
- » Nr. de credite pentru examenul de diplomă: 10 credite.

Conf. univ. dr. Mihaela Daniela Fănuța



**Director Departament Control, Expertiza și Legislație în domeniul alimentelor
Șef lucrări dr. Florea Florin**

UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCURESTI

Facultatea de Controlul si Expertiza Produselor Alimentare

Domeniul de licenta: Ingineria Produselor Alimentare

Program de studii universitare de licenta: CEPA

Forma de invatamant: IF

Durata studiilor: 4 ani

Nr. total de credite: 240

Valabil incepand cu anul universitar: 2016-2017

Aprobat in sedinta Senatului
din 02.06.2016

PLAN DE INVATAMANT

Cerinte pentru obtinerea diplomei / Verificarea normelor ARACIS

Discipline	Tip ore	Nr. ore	%
Discipline obligatorii (OB)		2872	89,53
Discipline optionale (OP)		336	10,47
TOTAL		3208	100
Practica (OB)		240	7,48
Discipline facultative (FA)		364	11,35
Ore de studiu individual (OSI)		2752	85,79
Discipline fundamentale (F)		616	19,2
Discipline de domeniu (D)		1528	47,63
Discipline de specialitate (S)		994	30,99
Discipline complementare (C)		70	2,18
Raport de ore curs / ore aplicatii		0,94	

Discipline	Tip credit	Nr. credite	%
Credite la discipline obligatorii		222	92,50
Credite la discipline optionale		18	7,50
TOTAL		240	100,00
Credite pentru sustinerea lucrarii de licenta		10	2,40
Credite la discipline facultative		18	7,50
Credite la discipline fundamentale (F)		51	21,25
Credite la discipline de domeniu (D)		107	44,58
Credite la discipline de specialitate (S)		75	31,25
Credite la discipline complementare (C)		7	2,92
Raport Examine / Alte forme de verificare		37/31 = 1,19	

Structura anilor universitari (in saptamani)

Anul de studiu	Activitati didactice		Sesiuni examene			Practica	Vacante		
	Semestrul I	Semestrul II	Iarna	Vara	Restante		Iarna	Primavara	Vara
Anul 1	14	14	3	4	2	0	2	1	14
Anul 2	14	14	3	4	2	3	2	1	11
Anul 3	14	14	3	4	2	3	2	1	11
Anul 4	14	14	3	3	2	2	2	0	0

Numarul orelor pe saptamana

Anul	Semestrul I	Semestrul II
1	26	26
2	27	27
3	27	27
4	26	26

RECTOR: Prof. univ. dr. NICOLAE Floarea

DECAN: Conf. univ. dr. MIHAILA Daniela Fanuta

UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCURESTI

Facultatea Controlul si Expertiza Produselor Alimentare

Domeniul de licenta: Ingineria Produselor Alimentare

Program de studii universitare de licenta: CEPA

Forma de invatamant: IF

Durata studiilor: 4 ani

Nr. total de credite: 240

Valabil incepand cu anul universitar: 2016-2017

Aprobat in sedinta Senatului
din 20.06.2016

Anul de studiu: I (2016-2017)

Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul I (14 sept.)										Semestrul II (14 sept.)										Ore fizice pe an	OSI
				C	S	L	P	E/V/P	Credite	C	S	L	P	E/V/P	Credite										
1	Matematica I	Obligatorie	1OB1F	2	2	0	0	E	5									56	69						
2	Chimie anorganica	Obligatorie	1OB2F	2	0	2	0	E	5									56	69						
3	Informatica aplicata	Obligatorie	1OB3F	2	1	0	0	E	4									42	58						
4	Chimie fizica si coloidala	Obligatorie	1OB4F	2	0	2	0	E	5									56	69						
5	Politici si strategii globale de securitate alimentara I	Obligatorie	1OB5D	2	1	0	0	V	4									42	58						
6	Limba straina I	Obligatorie	1OB6C	0	1	0	0	V	2									14	36						
7	Educatie fizica I	Obligatorie	1OB7C	0	0	1	0	V	1									14	11						
8	Matematica II	Obligatorie	1OB8F							2	1	0	0	E	4			42	58						
9	Chimie analitica	Obligatorie	1OB9F							2	0	2	0	E	4			56	44						
10	Fizica	Obligatorie	1OB10F							2	0	2	0	E	4			56	44						
11	Grafica asistata de calculator	Obligatorie	1OB11F							1	0	2	0	E	4			42	58						
12	Chimia alimentelor	Obligatorie	1OB12F							2	0	1	0	E	3			42	33						
13	Politici si strategii globale de securitate alimentara II	Obligatorie	1OB13D							2	1	0	0	V	4			42	58						
14	Microbiologie generala	Obligatorie	1OB14D							2	0	2	0	E	4			56	44						
15	Limba straina II	Obligatorie	1OB15C							0	1	0	0	V	2			14	36						
16	Educatie fizica II	Obligatorie	1OB16C							0	0	1	0	V	1			14	11						
17	Inocuitatea produselor alimentare / Botanica	Optionala	1OP17D	2	1	0	0	E	2									42	8						
18	Psihologia alimentatiei / Comportamentul consumatorului	Optionala	1OP18D	2	1	0	0	V	2									42	8						
				Discipline obligatorii										26	13	3	10	0	6E+	30	644	756			
				(ore fizice pe sept.)										3V						3V	(ore/an)				
				Discipline optionale										4	0	0	0	0		0		84	(ore/an)		
				(ore fizice pe sept.)										1E+1V								(ore/an)			
				TOTAL										30	13	3	10	0	6E+	30	728	772			
				(ore fizice pe sept.)										4V						3V	(ore/an)				
				14	7	5	0	5E+	30	13	3	10	0	6E+	30	728	772	(ore/an)							
				26	26			4V		26			3V				(ore/an)								

RECTOR: Prof. univ. dr. NICOLAE Floarea

DECAN: Conf. univ. dr. MIHAELA Daniela Fanuta



UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCURESTI

Facultatea Controlul si Expertiza Produselor Alimentare

Domeniul de licenta: Ingineria Produselor Alimentare

Program de studii universitare de licenta: CEPA

Forma de invatamant: IF

Durata studiilor: 4 ani

Nr. total de credite: 240

Valabil incepand cu anul universitar: 2016-2017

Aprobat in sedinta Senatului
din 02.06.2016

Anul de studiu: II (2017-2018)

Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul III (14 sept.)						Semestrul IV (14 sept.)						Ore fizice pe an	OSI
				C	S	L	P	EV/P	Credite	C	S	L	P	EV/P	Credite		
1	Chimie organica	Obligatorie	2OB1F	2	0	2	0	E	4							56	44
2	Biochimie I	Obligatorie	2OB2F	2	0	2	0	E	5							56	69
3	Operatii in industria alimentara I	Obligatorie	2OB3D	2	0	2	0	V	4							56	44
4	Biotehnologii I	Obligatorie	2OB4D	2	0	2	0	E	4							56	44
5	Microbiologie speciala I	Obligatorie	2OB5D	2	0	2	0	E	4							56	44
6	Principii de nutritie	Obligatorie	2OB6D	2	1	0	0	V	4							42	58
7	Elemente de inginerie mecanica	Obligatorie	2OB7D	2	1	0	0	E	4							42	58
8	Educatie fizica	Obligatorie	2OB8C	0	0	1	0	V	1							14	11
9	Biochimie II	Obligatorie	2OB9F							2	0	2	0	E	4	56	44
10	Operatii in industria alimentara II	Obligatorie	2OB10D							2	0	2	1	E+P	5	70	55
11	Biotehnologii II	Obligatorie	2OB11D							2	0	2	0	E	3	56	19
12	Microbiologie speciala II	Obligatorie	2OB12D							2	0	2	0	V	4	56	44
13	Elemente de inginerie electrica	Obligatorie	2OB13D							2	2	0	0	E	4	56	44
14	Legislatie si protectia consumatorului/Inspectie si legislatie fitosanitara	Optionala	2OP14D							2	1	0	0	V	3	42	33
15	Analize senzoriale / Conjuncturi economice alimentare	Optionala	2OP15D							2	0	1	0	V	3	42	33
16	Practica (3 sapt x 5 zile/sapt x 6ore/zi = 90 ore)	Obligatorie	2OB16D	14	2	11	0	5E+3V	30	0	0	90	0	C	4	90	10
				14	2	11	0	5E+3V	30	10	2	8	1	4E+1V	24	762	588
				27						21						(ore/an)	
				0						4						84	
				0						6						(ore/an)	
				0						2V						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	
				0						0						84	
				0						0						66	

UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCURESTI

Facultatea Controlul si Expertiza Produselor Alimentare

Domeniul de licenta: Ingineria Produselor Alimentare

Program de studii universitare de licenta: CEPA

Forma de invatamant: IF

Durata studiilor: 4 ani

Nr. total de credite: 240

Valabil incepand cu anul universitar: 2016-2017

Aprobat in sedinta Senatului
din 22.06.2016

Anul de studiu: III (2018-2019)

Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul V (14 sept.)						Semestrul VI (14 sept.)						Ore fizice pe an	OSI	
				C	S	L	P	E/V/P	Credite	C	S	L	P	E/V/P	Credite			
1	Utilaje in industria alimentara I	Obligatorie	3OB1D	2	0	1	0	0	E	4							42	58
2	Norme si tehnici de agricultura ecologica	Obligatorie	3OB2S	2	1	0	0	0	E	4							42	58
3	Tehnologia procesarii produselor de origine vegetala I	Obligatorie	3OB3S	2	0	2	0	0	V	5							56	69
4	Tehnologia procesarii produselor de origine animala I	Obligatorie	3OB4S	2	0	2	0	0	V	5							56	69
5	Siguranta alimentelor I	Obligatorie	3OB5S	2	0	2	0	0	E	4							56	69
6	Inspectie si legislatie sanitar-veterinara	Obligatorie	3OB6S	2	1	0	0	0	E	4							42	58
7	Principiul si metode de conservare a produselor alimentare	Obligatorie	3OB7D														56	19
8	Utilaje in industria alimentara II	Obligatorie	3OB8D														56	44
9	Tehnologia procesarii produselor de origine vegetala II	Obligatorie	3OB9S														56	44
10	Tehnologia procesarii produselor de origine animala II	Obligatorie	3OB10S														56	44
11	Siguranta alimentelor II	Obligatorie	3OB11S														56	44
12	Tehnologia procesarii strugurilor	Obligatorie	3OB12S														56	44
13	Agenti poluanti si impactul lor asupra mediului si consumatorului	Obligatorie	3OB13S														42	33
14	Ecologie si protectia mediului / Ecotoxicologie si toxicoze	Optionala	3OP14S	2	1	0	0	0	V	2							42	8
15	Producerea, legislatia semintelor si norme de carantina fitosanitara / Tehnici si sisteme de energie regenerabila	Optionala	3OP15S	2	1	0	0	0	V	2							42	8
16	Practica (3 sapt x 5 zile/sapt x 6ore/zi = 90 ore)	Obligatorie	3OB16D														90	10
17	Tehnologie si control in industria fermentativa	Facultativa	3FA17	2	0	2	0	0	V	3							112	0
18	Tehnologie si control in industria carni	Facultativa	3FA18	2	0	2	0	0	V	3							112	0
				12	2	7	0	0	4E+	26							762	638
				21				2V	27				5E+2V	30	762			
				4				2	0	0	0	0	0	0	0	0	84	16
				6				0				2V				6	224	0
				4				0	4	0	4				0	0	0	0
				8				8				5E+2V				30	846	654
				27				27				2P+1C				30	846	654

ROMANIA

UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE

RECTOR

PROF. DR. NICOLAE FLOAREA

RECTOR: Prof. univ. dr. NICOLAE Floarea

DECAN: Conf. univ. dr. MIHALIA Daniela Fanuta

UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCURESTI

Facultatea Controlul si Expertiza Produselor Alimentare

Domeniul de licenta: Ingineria Produselor Alimentare

Program de studii universitare de licenta: CEPA

Forma de invatamant: IF

Durata studiilor: 4 ani

Nr. total de credite: 240

Valabil incepand cu anul universitar: 2016-2017

Aprobat in sedinta Senatului
din 20.06.2016

Anul de studiu: IV (2019-2020)

Nr. crt.	Disciplina	Tip	Cod	Semestrul VII (14 sept.)						Semestrul VIII (14 sept.)						Ore fizice pe an	OSI	
				C	S	L	P	EV/P	Credite	C	S	L	P	EV/P	Credite			
1	Ambalaje si design in industria alimentara	Obligatorie	4OB1D	2	2	0	2	V+P	5	(3+2)							84	41
2	Management I	Obligatorie	4OB2D	2	2	0	0	E	5								56	69
3	Marketing	Obligatorie	4OB3D	2	2	0	0	E	5								56	69
4	Aditivi si ingrediente in industria alimentara	Obligatorie	4OB4D	2	2	0	0	E	5								56	69
5	Controlul calitatii produselor de origine vegetala	Obligatorie	4OB5S	2	0	2	0	E	5								56	69
6	Bioterrorism alimentar	Obligatorie	4OB6S	2	2	0	0	V	5								56	69
7	Management II	Obligatorie	4OB7D														56	69
8	Contabilitate si calcul economic	Obligatorie	4OB8S														84	66
9	Controlul calitatii produselor de origine animala	Obligatorie	4OB9S														42	58
10	Autentificarea alimentelor si decelearea falsificarilor	Obligatorie	4OB10S														42	58
11	Igiena	Obligatorie	4OB11S														56	44
12	Alimente modificate genetic / Etichetarea produselor alimentare	Optionala	4OP12S														42	8
13	Proiectarea sistemelor de controlul calitatii / Elemente de constructii pentru unitatile de industrializare	Optionala	4OP13S														42	8
14	Practica (2 sapt x 5 zile/sapt x 6ore/zi = 60 ore)	Obligatorie	4OB14D														60	0
15	Analiza si interpretarea datelor cercetarii	Facultativa	4FA15	2	0	2	1	V+P	3								70	0
16	Proiectarea unor produse noi	Facultativa	4FA16	0	0	0	0										70	0
				12	10	2	2	4E+	30								704	656
				26				2V+1P										
				0	0	0	0		0								84	16
				0														
				2	0	1	1	1V+1P	3								140	0
				4														
				12	10	2	2	4E+	30								788	672
				26				2V+1P										
				14	7	3	2	4E+2V	30									
				26				1P+1C										

RECTOR: Prof. univ. dr. NICOLAE Floarea

DECAN: Conf. univ. dr. MIHAILA Daniela Fanuta

