

CONTROLUL ȘI AVIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Anul I

Sem 1

Cromatografie și analiză termică

Toxicologie și Legislație

Alimente procesate

Practică profesională 1

Opțional 1: Oligomeri și polimeri biodegradabili
Produși bioactivi

Sem 2

Tehnici avansate de analiză fizico-chimică

Biotehnologie aplicată

Tehnici cromatografice cuplate cu spectrometria de masă

Practică profesională 2

Opțional 2: Enzime în analiza produselor alimentare
Procese fermentative avansate

Anul II

Sem 3

Biotransformări enzimatică

Algoritmi și software pentru simularea proceselor

Produse cosmetice naturale și sintetice

Practică profesională 3

Opțional 3: Nanomateriale
Metode moderne de sinteză a materialelor anorganice

Sem 4

Practică cercetare 7 săptămâni

Elaborarea lucrării de disertație 7 săptămâni