



Universitatea Tehnică a Moldovei
Facultatea de Tehnologie și Management în Industria Alimentară

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÎNT
 pentru ciclul I (studii superioare de licență)

Codul și denumirea domeniului general de studii: **54 Tehnologii de fabricare și prelucrare**

Codul și denumirea domeniului de formare profesională: **541 Tehnologia produselor alimentare**

Codul și denumirea specialității: **541.2 Tehnologia produselor alimentare**

Numărul total de credite de studii: **240**

Titlul obținut la finele studiilor: **Inginer licențiat**

Baza admiterei: **Studii liceale, studii medii de specialitate, studii superioare**

Durata studiilor: **4 ani**

Forma de organizare a învățământului: **învățământ cu frecvența la zi**

1. CALENDARUL UNIVERSITAR

Anul de studii	Activități didactice		Sesiuni de examinare		Stagii practice	Vacanță		
	Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I	Semestrul II	Semestrul II	Iarnă	Primăvară	Vară
	Săptămâni	Săptămâni	Săptămâni	Săptămâni	Săptămâni	Săptămâni	Săptămâni	Săptămâni
I	15	15	4*	4*	-	3	1	10
II	15	15	4*	4*	-	3	1	10
III	12	15	4*	4*	5	3	1	8
IV	12	16 (proiectare de licență)	4*	3	5	3	1	8

Notă:

* În fiecare semestru, după primele 7 (6) săptămâni se va realiza o sesiune (intermediară) de examene în contul celor 4 săptămâni planificate în grafic.

2. PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE ANI DE STUDII

Anul I

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe săptămână			Pr. / LG	Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Lucru individual	P	S	L			
Semestrul I										
F.01.O.001	Matematica superioară	180	90	90	3	3			E	6
F.01.O.002	Fizica	150	75	75	2	2	1		E	5
F.01.O.003	Chimia anorganică și analitică	180	90	90	2	2	2		E	6
G.01.O.004	Limba străină	120	60	60		4			E	4
G.01.O.005	Informatica	120	60	60	2		2		E	4
G.01.O.006	Educația fizică	60	30	30		2			T	
U.01.O.007	Etica profesională și tehnici de comunicare	150	75	75	3	2			E	5
G.01.O.051	Limba română I (alolingvi)*	90	45	45	1	2			T	2
Total anul I, semestrul I		900	450	450	12	13	5		6E, 2T	30
Semestrul II										
S.02.O.009	Informatica aplicată	60	30	30			2		E	2
F.02.O.010	Matematica specială	180	90	90	3	3			E	6
F.02.O.011	Fizica specială	120	60	60	2	1	1		E	4
F.02.O.012	Chimia organică	180	90	90	2	2	2		E	6
G.02.O.013	Limba străină	120	60	60		4			E	4
S.02.O.014	Grafica inginerescă	120	60	60	2	2			E	4
G.02.O.015	Educația fizică	60	30	30		2			T	
U.02.O.016	Filosofia	120	60	60	2	2			E	4
G.02.O.052	Limba română II (alolingvi)*	90	45	45	1	2			E	2
Total anul I, semestrul II		900	450	450	11	14	5		7E, 1T	30

Notă: Limba română (alolingvi) nu se ia în calcul

Anul II

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe săptămână			Pr. / LG	Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Lucru individual	P	S	L			
Semestrul III										
F.03.O.017	Biochimia generală	180	90	90	3	1	2		E	6
F.03.O.018	Chimia fizică	120	60	60	2	1	1		E	4
F.03.O.019	Fenomene de transfer	180	90	90	3	2	1		E	6
F.03.O.020	Microbiologia generală	120	60	60	2		2		E	4
F.03.O.021	Metodice fizico-chimice de analiză	90	45	45	2		1		E	3
G.03.O.022.1	Teoria economică	120	60	60	2	2			E	4
G.03.O.022.2	Bazele micro și macroeconomiei									
S.03.O.024	Studiul materialelor	90	45	45	2	1			E	3
Total anul II, semestrul III		900	450	450	16	7	7		7E	30
Semestrul IV										
S.04.O.024	Mecanica teoretică și aplicată	120	60	60	2	2			E	4
S.04.O.027	Operații unitare în industria alimentară	180	90	90	3	2	1	LA	E	6
S.04.O.028	Microbiologia produselor alimentare	120	60	60	2	1	1		E	4
S.04.O.026.1	Tehnologia generală a produselor alimentare	180	90	90	4	1	1		E	6
S.04.O.026.2	Știința despre alimente									
F.05.O.031	Electrotehnica	90	45	45	2		1		E	3
U.05.O.033.1	Bazele statului și dreptului	60	30	30	1	1			E	2
U.05.O.033.2	Gestiunea inovării									
S.03.A.223.1	Bazele teoretice a conservării	150	75	75	2	2	1		E	5
S.03.A.223.2	Bazele proceselor tehnologice în panificație									
S.03.A.223.3	Bazele teoretice a conservării									
S.03.A.223.4	Bazele teoretice a conservării									
S.03.A.223.5	Studierea cerealelor și bazele seminologiei									
Total anul II, semestrul IV		900	450	450	16	9	5	1LA	7E	30

Anul III

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe săptămână			Pr. / LG	Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Lucru individual	P	S	L			
Semestrul V**										
U.05.O.032	Economia și statistica ramurii	120	60	60	3	2			E	4
S.05.O.035	Utilaj tehnologic	150	75	75	4	1	1	LA	E	5
S.05.O.036	Sanitaria și igiena industrială	120	60	60	3	1	1		E	4
S.06.O.039	Automatizarea proceselor tehnologice	60	30	30	2		0.5		E	2
S.05.A.237	Chimia alimentară	120	60	60	3	1	1		E	4
S.05.A.230.3	Biochimia cărnii									
S.05.A.230.4	Biochimia laptelui									
S.05.A.230.2	Tehnologia păstrării fructelor și legumelor	120	60	60	3	1	1		E	4
S.05.A.230.5	Tehnologia conservării cerealelor									
S.05.A.230.1	Tehnologia panificației									
S.05.A.242.4	Bazele veterinării și zootehniei animalelor									
S.05.A.242.3	Bazele veterinării și zootehniei animalelor									
S.05.A.242.2	Tehnologia prelucrării legumelor	60	30	30	2		0.5		E	2
S.05.A.242.5	Tehnologia făinei și crupelor									
S.05.A.242.1	Tehnologia făinei și crupelor									
Total		750	375	375	20	6	5		7E	25
	Practica inginerescă (5 săptămâni)*	150		150					E*	5
Total anul III, semestrul V		900	375	525	20	6.5	4.5	1LA	7E	30
Semestrul VI										
U.06.O.038	Managementul întreprinderii	180	90	90	3	3		LA	E	6
S.06.O.040.1	Bazele nutriției și securitatea alimentară	150	75	75	2	2	1		E	5
S.06.O.040.2	Toxicologia									
S.06.O.029	Bazele construcției industriale	90	45	45	2	1			E	3
S.07.A.249.1	Tehnica frigorifică									
S.07.A.249.2	Tehnica frigorifică									
S.07.A.249.3	Tehnica frigorifică	60	30	30	1		1	LA	E	2
S.07.A.249.4	Tehnica frigorifică									
S.07.A.249.5	Tehnica frigorifică									
U.05.O.034	Marketing	90	45	45	2	1			E	3
S.06.A.243.3	Tehnologia produselor din carne I									
S.06.A.243.4	Tehnologia produselor din lapte I	180	90	90	3	1	2	LA	E	6
S.06.A.243.2	Tehnologia prelucrării fructelor									
S.06.A.243.1	Tehnologia produselor de cofetărie și pastelor făinoase									
S.06.A.244.3	Proiectarea întreprinderilor de ramură: produse din carne									
S.06.A.244.4	Proiectarea întreprinderilor de ramură: produse lactate									
S.06.A.244.2	Proiectarea întreprinderilor de ramură: produse din fructe și legume	150	75	75	2	3			E	5
S.06.A.244.5	Proiectarea întreprinderilor de ramură: produse de cereale									
S.06.A.244.1	Proiectarea întreprinderilor de ramură: produse de panificație									
Total anul III, semestrul VI		900	450	450	15	11	4	3LA	7E	30

Note: * Examenul se efectuează la sfârșitul practicii în afara sesiunii de examinare.
 ** Semestrul V se organizează pe module

Anul IV

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe săptămână			Pr. / LG	Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Lucru individual	P	S	L			
Semestrul VII**										
S.07.O.045	Managementul calității alimentelor*	120	60	60	3	2		LA	E	4
U.07.O.046	Protecția mediului, securitatea și sănătatea în muncă	120	60	60	3	2			E	4
S.06.A.241.4	Refrigerarea și congelarea produselor alimentare									
S.06.A.241.3	Prelucrarea complexă a subproduselor lactate									
S.06.A.241.2	Refrigerarea și congelarea produselor alimentare									
S.06.A.241.1	Metode neconvenționale de prelucrare a produselor alimentare	120	60	60	3	1	1		E	4
S.06.A.241.5	Metode neconvenționale de prelucrare a produselor alimentare									
S.07.A.245.3	Tehnologia produselor din carne II									
S.07.A.245.4	Tehnologia produselor din lapte II									
S.07.A.245.5	Tehnologia uscării cerealelor	120	60	60	3	1	1	1	E	4
S.07.A.245.2	Tehnologia produselor deshidratate									
S.07.A.245.1	Tehnologia concentratelor și produselor oleaginoase									
S.07.A.246.3	Controlul fizico-chimică a alimentelor și ambalajelor: produse din carne									
S.07.A.246.4	Controlul fizico-chimică a alimentelor și ambalajelor: produse lactate									
S.07.A.246.2	Controlul fizico-chimică a alimentelor și ambalajelor: produse din fructe și legume	150	75	75	3		3		E	5
S.07.A.246.5	Controlul fizico-chimică a alimentelor și ambalajelor: produse de ceriale									
S.07.A.246.1	Controlul fizico-chimică a alimentelor și ambalajelor: produse de panificație									
S.07.A.247.4	Analiza senzorială a produselor lactate									
S.07.A.247.2	Analiza senzorială a produselor vegetale									
S.07.A.247.3	Analiza senzorială a produselor din carne	120	60	60	2	1	2		E	4
S.07.A.247.5	Analiza senzorială a produselor cerealiere									
S.07.A.247.1	Aditivi alimentari în panificație									
Total		750	375	375	17	7	7		6E	25
	Practica tehnologică (5 săptămâni)*	150		150					E*	5
Total anul III, semestrul V		900	375	525	17	7	7	1PA, 1LA	6E	30
Semestrul VIII										
	Examen de licență, disciplina fundamentală	60		60					E	2
	Examen de licență, disciplina de specialitate	60		60					E	2
	Practica de licență și elaborarea tezei de licență	750		750					E	25
	Susținerea proiectului/tezei de licență	30		30						1
Total anul IV, semestrul VIII		900		900					3E	30

Note: * Examenul se efectuează la sfârșitul practicii în afara sesiunii de examinare.

** Semestrul VII se organizează pe module

3. STAGIILE DE PRACTICĂ

Nr. d/o	Stagiile de practică	Sem.	Numărul de săptămâni	Număr de credite
1.	Practica inginerescă	V	5	5
2.	Practica tehnologică	VII	5	5
3.	Practica de licență și elaborarea tezei de licență	VIII	16	25
Total credite			26	35

4. UNITĂȚI DE CURS LA LIBERĂ ALEGERE

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe săptămână			Pr. / LG	Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Lucru individual	P	S	L			
G.03.L.001	Limba străină	120	60	60		4			V	4
G.04.L.002	Limba străină	120	60	60		4			E	4
G.05.L.003	Termodinamica proceselor reale	60	30	30	2	0,5			E	2
G.06.L.004	Metode moderne de prelucrare a produselor alimentare	120	60	60	2		2		E	4
S.07.L.005	Procese tehnologice de prelucrare a oleaginoaselor	120	60	60	3		2		E	4
S.07.L.006	Tehnologii și domenii de prelucrare a cerealelor	120	60	60	3		2		E	4
S.07.L.007	Calcul tehnologic asistate de calculator	60	30	30	0,5		2		E	2
S.07.L.008	Planificarea experimentală și reologia aluatului	120	60	60	3		2		E	4
S.07.L.009	Amelioratorii calității a produselor de panificație	120	60	60	2	1	2		E	4
S.07.L.010	Legislație alimentară	120	60	60	3	2			E	4
G.07.L.011	Contabilitate	60	30	30	2	0,5			E	2
S.06.L.012	Direcții de perspectivă în tehnologia zahărului și produselor zaharoase	120	60	60	2	1	1		E	4
S.05.L.013	Analiza termodinamică a proceselor fizico-chimice în tehnologia zahărului și produselor zaharoase	120	60	60	3	2			E	4
S.07.L.014	Echipament termic industrial în tehnologia zahărului și produselor zaharoase	120	60	60	2	1	2		E	4
S.07.L.015	Modelarea și optimizarea proceselor de producție din industria alimentară	120	60	60	2	2	1		E	4
S.07.L.016	Managementul tehnologic în sisteme de producție în industria alimentară	120	60	60	3	2			E	4

5. EXAMENE DE LICENȚĂ

Nr. d/o	Denumirea activității	Perioada	Număr de credite
1.	Examenul la disciplina fundamentală	02.02 - 09.02	2
2.	Examenul la disciplina de specializare	10.02 - 17.02	2
3.	Susținerea tezei de licență	23.06 - 30.06	1

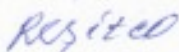
Aprobat la ședința Senatului U.T.M., procesul verbal nr. 7 din 29.03.2011

I. BOSTAN



Președintele Senatului, rector
prof.univ.acad.

V. REȘITCA



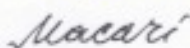
Decan, dr. conf. univ.

A. LUPAȘCO



Șef catedră PATPPC
prof.univ., dr. hab.

A. MACARI



Șef catedră Tecon
dr., conf. univ.