

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**pentru ciclul I, studii superioare de licență (nivelul 6 conform ISCED)**

*Domeniul general de studiu:* 072 Tehnologii de fabricare și prelucrare

*Domeniul de formare profesională:* 0721 Procesarea alimentelor

*Programul de studiu:* 0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice

*Nr. total de credite de studiu:* 240

*Titlul conferit:* Inginer licențiat

*Certificare:* Diploma de licență

*Baza admiterii:* diploma de bacalaureat sau un act echivalent de studii; diploma de studii superioare

*Limba de instruire:* română, rusă

*Forma de organizare a învățămîntului:* învățămînt cu frecvență

**Aprobat**  
**la ședința Senatului UTM din 26.04.2016,**  
**Proces-verbal nr. 7**

**Aprobată modificarea**  
**la ședința Senatului UTM din 27.06.2017,**  
**Proces-verbal nr. 10**

**Aprobată modificarea**  
**la ședința Senatului UTM din 19.06.2018,**  
**Proces-verbal nr. 10**



**Spiridon RUSU,**  
conferențiar universitar, doctor,  
Secretar Științific al Senatului

## 2. PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE SEMESTRE/ANI DE STUDIU

### ANUL I

#### Semestrul I

Cod	Unități de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	P/L	Pe săptămână		
F.01.O.001	Matematica I	180	90	90	45	45		6	E	6
F.01.O.002	Fizica	150	75	75	30	30	15	5	E	5
F.01.O.003	Chimia anorganică și analitică	180	90	90	30	30	30	6	E	6
G.01.O.004	Limba străină I	120	60	60		60		4	E	4
G.01.A.005 G.01.A.051	Informatica /Tehnologii informaționale	120	60	60	30		30	4	E	4
G.01.O.006	Inițierea în specialitate, etica profesională și bazele comunicării	150	75	75	30	45		5	E	5
G.01.O.007	Educația fizică 1	60	30	30		30		2	E*	
G.01.O.008	Limba română alolingvi	60	30	30		30		2	E*	2
<b>Total semestrul I</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>165</b>	<b>210</b>	<b>75</b>	<b>30</b>	<b>6 E, 2E*</b>	<b>30</b>
			<b>450</b>							

#### Semestrul II

Cod	Unități de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	P	P/L	Pe săptămână		
U.02.A.009 U.02.A.052	Teoria economică, marketing și integrarea economică europeană/ Doctrine economice	180	90	90	45	45		6	E	6
F.02.O.010	Matematica II	180	90	90	45	45		6	E	6
F.02.O.011	Chimia organică	180	90	90	30	30	30	6	E	6
F.02.O.012	Grafică inginerescă asistată de calculator	120	60	60	30	30		4	E	4
U.02.A.013 U.02.A.053	Filosofia /Politologia	120	60	60	30	30		4	E	4
G.02.O.014	Limba străină II	120	60	60		60		4	E	4
G.02.O.015	Educația fizică II	60	30	30		30		2	E*	
G.02.O.016	Limba română alolingvi	60	30	30		30		2	E*	2
<b>Total semestrul II</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>180</b>	<b>240</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>6 E</b>	<b>30</b>
			<b>450</b>							
<b>Total anul I de studii:</b>		<b>1800</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>345</b>	<b>450</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>12E</b>	<b>60</b>

\* nu se calculează în suma totală a formelor de evaluare (deoarece unității de curs „Limba română” (alolingvi) i se alocă credite suplimentar celor 240 de credite per program, iar unitatea de curs „Educația fizică” nu se cuantifică cu credite).

## ANUL II

## Semestrul III

Cod	Unități de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	P/L	Pe săptămână		
F.03.O.017	Biochimia generală	150	75	75	45	15	15	5	E	5
F.03.O.018	Chimia fizică	120	60	60	30	15	15	4	E	4
F.03.O.019	Microbiologia generală	120	60	60	30		30	4	E	4
F.03.O.020	Metode fizico - chimice de analiză	90	45	45	30		15	3	E	3
U.03.A.021 U.03.A.054	Bazele statului și dreptului și legislația în ramură/Dreptul comercial	120	60	60	30	30		4	E	4
F.03.O.022	Procese și aparate în industria alimentară	240	120	120	60	30	30	8	E, LA	8
G.03.O.023	Limba străină III**	60	30	30		30		2	E	2
<b>Total semestrul III</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>225</b>	<b>120</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>7 E, 1LA</b>	<b>30</b>
					<b>450</b>					

## Semestrul IV

Cod	Unități de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	P/L	Pe săptămână		
U.04.A.024 U.04.A.055	Economia și statistica ramurii/ Informatica economică	120	60	60	30	30		4	E	4
F.04.O.025	Ingineria mecanică	120	60	60	45	15		4	E, PA	4
S.04.A.026 S.04.A.056	Știința despre alimente/Tehnologia generală a produselor alimentare	150	75	75	45	15	15	5	E	5
F.04.O.027	Electrotehnica și automatizarea proceselor tehnologice	180	90	90	30	30	30	6	E	6
S.04.O.028	Microbiologia produselor alimentare	120	60	60	30	15	15	4	E	4
S.04.O.029	Bazele teoretice ale tehnologiei în alimentația publică	150	75	75	45	15	15	5	E	5
G.04.O.030	Limba străină IV**	60	30	30		30		2	E	2
<b>Total semestrul II</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>225</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>30</b>	<b>7 E, 1PA</b>	<b>30</b>
					<b>450</b>					
<b>Total anul II de studii:</b>		<b>1800</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>450</b>	<b>270</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>14E, 1PA 1LA</b>	<b>60</b>

\*\* Notă: Examenе la limba străină III și IV vor fi efectuate în afara sesiunii în baza atestărilor curente.

**ANUL III**

**Semestrul V**

Cod	Unități de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	P/L	Pe săptămână		
S.05.O.031	Tehnica și tehnologia frigului	120	60	60	36	12	12	5	E	4
S.05.O.032	Utilaj tehnologic	180	90	90	48	18	24	7,5	E, PA	6
S.05.O.033	Sanităria și igiena industrială	120	60	60	36	12	12	5	E	4
S.05.A.034 S.05.A.057	Bazele nutriției/ Alimentația dietetică	120	60	60	36	24		5	E	4
S.05.A.035 S.05.A.058	Tehnologia produselor alimentației publice I/ Tehnologia produselor alimentației publice II	180	90	90	36	24	30	7,5	E, LA	6
	<b>Total semestrul V:</b>	<b>720</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>192</b>	<b>90</b>	<b>78</b>	<b>30</b>		<b>24</b>
	Practica de producție (6 săptămâni)	180		180					E***	6
	<b>Total semestrul V</b>	<b>900</b>	<b>360</b>	<b>540</b>	<b>192</b>	<b>90</b>	<b>78</b>	<b>30</b>	<b>6 E, 1LA, 1PA</b>	<b>30</b>

Notă: \*\*\*Examenul pentru stagiul de practică se efectuează în afara sesiunii de examene

**Semestrul VI**

Cod	Unități de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	P/L	Pe săptămână		
U.06.A.036 U.06.A.059	Managementul întreprinderii/Managementul serviciului	120	60	60	30	30		4	E, LA	4
S.06.A.037 S.06.A.060	Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică/ Gestionarea unităților de alimentație publică	150	75	75	30	45		5	E	5
S.06.A.038 S.06.A.061	Proiectarea întreprinderilor de ramură/Ambalaje și condiționare	150	75	75	30	45		5	E, PA	5
S.06.A.039 S.06.A.062	Evidența contabilă/ Analiza financiară a întreprinderii	120	60	60	30	30		4	E	4
S.06.A.040 S.06.A.063	Tehnologia preparatelor de patiserie/Tehnologia preparatelor de cofetărie	180	90	90	45	15	30	6	E	6
S.06.O.041	Nutriția speciala	180	90	90	45	30	15	6	E	6
	<b>Total semestrul VI</b>	<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>210</b>	<b>195</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>6 E, 1 LA, 1 PA</b>	<b>30</b>
	<b>Total anul III de studii:</b>	<b>1800</b>	<b>810</b>	<b>990</b>	<b>402</b>	<b>285</b>	<b>123</b>	<b>30</b>	<b>12 E, 2 LA, 2PA</b>	<b>60</b>

## ANUL IV

## Semestrul VII

Cod	Unități de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	P/L	Pe săptămână		
S.07.O.042	Managementul calității alimentelor	120	60	60	36	24		5	E	4
S.07.O.043	Securitatea vitalității	120	60	60	36	24		5	E	4
S.07.A.044 S.07.A.064	Toxicologia și securitatea alimentelor/Securitatea alimentară a consumatorului	120	60	60	36		24	5	E	4
S.07.O.045	Tehnici și tehnologii de creare a produselor noi	120	60	60	24	12	24	5	E	4
S.07.A.046 S.07.A.065	Analiza senzorială și controlul tehnico-chimic al produselor alimentației publice/ Analiza alimentelor	120	60	60	24	12	24	5	E	4
S.07.A.047 S.07.A.066	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică/Etica și estetica în alimentația publică	120	60	60	24		36	5	E, LA	4
	<b>Total semestrul V:</b>	<b>720</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>30</b>	<b>6 E, 1LA</b>	<b>24</b>
	Practica tehnologică (6 săptămâni)	180		180					E***	6
	<b>Total semestrul V</b>	<b>900</b>	<b>360</b>	<b>540</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>30</b>	<b>7 E, 1 LA</b>	<b>30</b>

## Semestrul VIII

Cod	Denumirea unității de curs/ modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. de credite
		total	contact direct	studiu individual	C	S	P/L		
S.08.O.048	Probă teoretică de sinteză "Tehnologia, calitatea și securitatea produselor alimentației publice"	120		120				E	4
S.08.O.049	Practica de documentare la PL și elaborarea proiectului de licență (15 săptămâni)	750		750				PL	25
S.08.O.050	Susținerea proiectului de licență	30		30				E	1
	<b>Total semestrul VIII:</b>	<b>900</b>		<b>900</b>				<b>2E, PL</b>	<b>30</b>
	<b>Total anul IV de studii:</b>	<b>1800</b>	<b>360</b>	<b>1440</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>9E, 1LA, 1 PL</b>	<b>60</b>
	<b>TOTAL LA PROGRAMUL DE STUDII:</b>	<b>7200</b>	<b>2970</b>	<b>4230</b>	<b>1377</b>	<b>1092</b>	<b>501</b>	<b>47E, 4 LA, 3 PA</b>	<b>240</b>

### 3. STAGIILE DE PRACTICĂ

Stagiile de practică		Semes trul	Durata, săptămâni/ore	Perioada	Nr. de credite
1.	Practica de producție	5	6 săptămâni/180 ore	Conform Calendarului universitar	6
2.	Practica tehnologică	7	6 săptămâni/180 ore		6
3.	Practica de documentare la PL și elaborarea proiectului de licență	8	15 săptămâni/750 ore		25
<b>Total:</b>			<b>27 săptămâni/1110 ore</b>		<b>37</b>

### 4. UNITĂȚI DE CURS LA LIBERA ALEGERE (FACULTATIVE)

Cod	Denumirea disciplinei/modulului	Total	Total ore		Numărul ore pe tipuri de activități pe săptămână			Pe săptămână	Evaluări	Număr de credite
			Contact direct	Studiu individual	C	S	P/L			
G.03.L.001	Modul sănătos de viață	180	90	90	45	45		6	E	6
G.04.L.002	Protecția civilă	180	90	90	45	45		6	E	6
G.05.L.003	Termodinamica proceselor reale	120	60	60	30	30		4	E	4
G.05.L.004	Reologia produselor alimentare	120	60	60	30		30	4	E	4
S.06.L.005	Modelarea și optimizarea proceselor de producție din industria alimentară	120	60	60	30	30		4	E	4
S.06.L.006	Tehnologia produselor dietetice	180	90	90	30	30	30	6	E	6
S.06.L.007	Alimente funcționale	120	60	60	30	30		4	E	4
S.07.L.008	Ingrediente și aditivi alimentari	120	60	60	30	30		4	E	4
G.03.O.009	Limba română alolingvi	60	30	30		30			E	2
G.03.O.010	Educația fizică	60	30	30		30			E	

### 5. EXAMENUL DE LICENȚĂ

Nr. crt.	Denumirea activității	Perioada	Nr. credite
1.	Probă teoretică de sinteza "Tehnologia, calitatea și securitatea produselor alimentației publice"	Conform Calendarului universitar	4
2.	Susținerea proiectului de licență		1
<b>Total:</b>			<b>5</b>

**6. PLANUL PENTRU MODULUL DE FORMARE PSIHOPEDAGOGICĂ**  
 pentru persoane care solicită ocuparea funcțiilor didactice în cadrul programelor de instruirea personalului  
 pentru/din domeniul tehnologiei și managementului alimentației publice

od	Denumirea unității de curs/modulului	Semestrul	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. de credite
			total	contact direct	studiul individual	C	S	P/L		
F.03.O.001	Psihologia generală	3	180	90	90	45	30	15	E	6
F.04.O.002	Pedagogia	4	180	90	90	45	45		E	6
F.05.O.003	Teoria educației	5	120	60	60	30	30		E	4
S.06.O.104	Didactica instruirii profesionale	6	240	120	120	60	60		E	8
S.07.O.105	Teoria și metodologia evaluării	7	90	45	45	30	15		E	3
S.07.O.106	Managementul educațional	7	90	45	45	30	15		E	3
S.04.O.107	Practica de inițiere	4	60		60				E	2
S.06.O.108	Practica pedagogică I	6	240		240				E	8
S.07.O.109	Practica pedagogică II	7	360		360				E	12
S.07.O.110	Practica de creație de licență	8	240		240				E	8
<b>Total pentru modulul psihopedagogic:</b>			<b>1800</b>	<b>450</b>	<b>1350</b>	<b>240</b>	<b>195</b>	<b>15</b>	<b>10E</b>	<b>60</b>

**7. MINIMUM CURRICULAR INIȚIAL**  
 necesar pentru admiterea la studii superioare de master  
 pentru persoane cu studii de licență din domeniile înrudite

Cod	Denumirea disciplinei de studiu	Evaluări		Credite ECTS	Nr.ore de contact				Lucrul individual (ore)
		Examen	Proiect / teză		Total	Prelegeri	Seminare	Lucrari de laborator	
<b>Componenta de discipline (module) fundamentale</b>									
S.04.O.027	Bazele teoretice ale tehnologiei produselor alimentației publice	E	LI	5	75	45	15	15	75
S.05.O.034	Bazele nutriției	E	LI	5	75	45	30		75
S.04.O.024	Știința despre alimente	E	LI	5	60		15		75
S.05.O.036	Tehnologia produselor alimentației publice	E	LI	6	90	36	24	30	90
S.06.O.037	Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică	E	LI	5	75	30	45		75
S.07.O.046	Analiza senzoriala și controlul tehnologic al produselor alimentației publice	E	LI	4	60	24	12	24	60
<b>Total minimul curricular inițial necesar pentru admiterea la studii superioare de master:</b>		<b>6E</b>		<b>30</b>	<b>450</b>	<b>240</b>	<b>126</b>	<b>84</b>	<b>450</b>

**8. UNITĂȚILE DE CURS CU CREDITE TRANSFERABILE**  
 acumulate de absolvenții colegiilor cu studii din domeniul de formare profesională  
 Domeniul de formare profesională: Tehnologia produselor alimentare

Cod	Denumirea unității de curs / modulului	Semestrul	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. de credite
			total	contact direct	studiul individual	C	S/P	L		
G.01.O.006	Inițierea în specialitate, etica profesională și bazele comunicării	1	150	75	75	30	45		E	5
G.01.O.004	Limba străină I	1	120	60	60		60		E	4
	Practica de producție (6 săptămâni)	5	180		180				E***	6
<b>Total credite transferabile pentru absolvenții colegiilor</b>			<b>450</b>	<b>135</b>	<b>315</b>	<b>30</b>	<b>105</b>		<b>3E</b>	<b>15</b>