

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: 0721.2 Tehnologia produselor alimentare

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 învățământului: învățământ cu frecvență redusă

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



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

2. PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE SEMESTRE/ANI DE STUDIU

ANUL I

Semestrul I

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
F.01.O.001	Matematica I	180	28	152	16	12		E, Lv	6
F.01.O.002	Fizica	150	24	126	12	6	6	E, Lv	5
F.01.O.003	Chimia anorganică și analitică	180	28	152	12	4	12	E, Lv	6
G.01.O.004	Inițiere în specialitate, etica profesională și bazele comunicării	150	24	126	10	14		E	5
G.01.O.005	Limba română (alolingvi)	60	10	50	6	4		E*	2
Total semestrul I:		660	104	556	50	36	18	4E, 1E*, 3Lv	22
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							

Semestrul II

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
G.02.O.006	Tehnologii informaționale	120	20	100	8		12	E, Lv	4
F.02.O.007	Matematica II	180	28	152	16	12		E, Lv	6
F.02.O.008	Grafica inginerescă asistată la calculator	120	20	100	10	10		E, Lv	4
U.02.A.009 U.02.A.047	Filosofia / Politologia	120	20	100	10	10		E	4
G.02.O.010	Limba străină I	120	20	100		20		E	4
G.02.O.011	Limba română (alolingvi)	60	10	50		10		E*	2
Total semestrul II:		660	108	552	44	52	12	5E, 1E*, 3Lv	22
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							
Total anul I de studii:		1320	212	1108	94	88	30	9E, 2E*, 6Lv	44

* nu se calculează în suma totală a formelor de evaluare (deoarece unitățile de curs „Limba română” (alolingvi) se realizează în regim extracurricular, unității de curs „Limba română” (alolingvi) i se alocă credite suplimentar celor 240 de credite per program, iar unitatea de curs.

ANUL II

Semestrul III

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
F.03.O.012	Chimia organică	180	28	152	12	8	8	E, Lv	6
F.03.O.013	Metode fizico-chimice de analiză	90	14	76	8		6	E, Lv	3
F.03.O.014	Inginerie mecanică	120	20	100	12	8		E, PA	4
U.03.A.015 U.03.A.048	Bazele statului și dreptului, Legislația în ramură / Dreptul comercial	120	20	100	12	8		E, Lv	4
G.03.O.016	Limba străină II	120	20	100		20		E	4
Total semestrul III:		630	102	528	44	44	14	5E, 1PA, 3Lv	21
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							

Semestrul IV

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
F.04.O.017	Chimia fizică	120	20	100	10	4	6	E, Lv	4
F.04.O.018	Biochimia generală	150	24	126	14	4	6	E, Lv	5
F.04.O.019	Microbiologia generală	120	20	100	10	5	5	E, Lv	4
U.04.A.020 U.04.A.049	Teoria economică, Marketing și Integrarea economică europeană/ Doctrina economice	180	28	152	16	12		E, Lv	6
G.04.O.021	Limba străină III	120	16	104		16		E	4
Total semestrul IV:		690	108	582	50	41	17	5E, 4Lv	23
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							
Total anul II de studii:		1320	210	1110	94	85	31	10E, 1PA, 7Lv	44

ANUL III

Semestrul V

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
F.05.O.022	Procese și aparate în industria alimentară	240	38	202	18	8	12	E, LA	8
S.05.O.023	Microbiologia produselor alimentare	120	20	100	10	4	6	E, Lv	4
S.05.O.024 S.05.A.050	Știința despre alimente / Tehnologia generală a produselor alimentare	150	24	126	14	4	6	E, Lv	5
S.05.O.025 S.05.A.051	Principii și metode de conservare a produselor alimentare / Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	150	24	126	14	4	6	E	5
Total semestrul V:		660	106	554	56	20	30	4E, 1LA, 2Lv	22
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							

Semestrul VI

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
F.06.O.026	Electrotehnica și automatizarea proceselor tehnologice	180	28	152	14	6	8	E, Lv	6
U.06.A.027 / U.06.A.052	Economia și statistica ramurii / Informatica economică	120	20	100	10	10		E, Lv	4
S.06.O.028	Utilaj tehnologic	180	28	152	14	6	8	E, PA	6
S.06.O.029 S.06.A.053	Tehnologia produselor alimentare I / Tehnologia concentratelor alimentare	150	24	126	14	4	6	E	5
Total semestrul VI:		630	100	530	52	26	22	4E, 1PA, 2Lv	21
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							
Total anul III de studii:		1290	206	1084	108	46	52	8E, 4Lv, 1PA, 1LA	43

ANUL IV

Semestrul VII

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
S.07.A.030/ S.07.A.054	Tehnica și tehnologia frigului / Refrigerarea și congelarea produselor alimentare	120	20	100	10	4	6	E, Lv	4
S.07.A.031 S.07.A.055	Sanitaria și igiena industrială / Bazele veterinăriei și zootehniei animalelor	120	20	100	10	4	6	E, Lv	4
S.07.A.032 S.07.A.056	Tehnologia produselor alimentare II/Tehnologia fabricării zaharului	150	24	126	14	4	6	E	5
S.07.A.033 S.07.A.057	Tehnologia produselor alimentare III/Tehnologia uscării produselor alimentare	150	24	126	14	4	6	E	5
S.07.O.034	Analiza senzorială a produselor alimentare	120	20	100	10		10	E, Lv	4
Practica de producție (6 săptămâni)		180		180				E***	6
Total semestrul VII:		840	108	732	58	16	34	5E, 3Lv, 1E***	28
					108				
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							

*Nota: *** nu se calculează în suma totală a formelor de evaluare (deoarece stagiul de practică se desfășoară după sesiunea de examinare, respectivul examen realizându-se după încheierea stagiului de practică).*

Semestrul VIII

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
S.08.O.035	Bazele nutriției și securitatea alimentelor	150	24	126	14	4	6	E, Lv	5
U.08.A.036 U.08.A.058	Managementul întreprinderii / Managementul serviciului	120	20	100	10	10		E, LA	4
S.08.A.037 S.08.A.059	Tehnologia produselor alimentare IV / Tehnologia păstrării fructelor și legumelor	180	28	152	14	6	8	E	6
S.08.A.038 S.08.A.060	Tehnologia produselor alimentare V/Tehnologia produselor oleaginoase	180	28	152	14	6	8	E	6
Total semestrul VIII:		630	100	530	52	26	22	4E, 1LA, 1Lv	21
			100						
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							
Total anul IV de studii:		1500	208	1292	110	42	56	9E, 1LA, 4Lv, 1E***	49

ANUL V

Semestrul IX

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
S.09.O.039	Securitatea vitalității	120	20	100	12	8		E, Lv	4
S.09.O.040	Managementul calității alimentelor	120	20	100	12	8		E, Lv	4
S.09.A.041 S.09.A.061	Tehnologia produselor alimentare VI / Aditivi și amelioratori în industria alimentară	120	20	100	12	4	4	E	4
S.09.O.042	Controlul fizico-chimic a produselor alimentare	150	24	126	10		14	E	5
S.09.O.043	Proiectarea întreprinderilor de ramură	210	30	180	10	20		E, PA	7
Practica de producție (6 săptămâni)		180		180				E***	6
Total semestrul IX:		900	114	786	56	40	18	5E, 1PA, 2Lv, 1E***	30
					114				
Sesiuni	de reper	10 zile							
	de examinare	5 zile							

Nota:*** nu se calculează în suma totală a formelor de evaluare (deoarece stagiul de practică se desfășoară după sesiunea de examinare, respectivul examen realizându-se după încheierea stagiului de practică).

Semestrul X

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
S.10.O.044	Proba teoretică de sinteză „Tehnologia și microbiologia produselor alimentare”	120		120				E	4
S.10.O.045	Suținerea proiectului de licență	30		30				E, PL	1
S.10.O.046	Practica de documentare la PL și elaborarea tezei de licență	750		750				E	25
Total semestrul X:		900		900				3E, 1PL	30
Total anul V de studii:		1800	114	1686	56	40	18	8E, 1PA, 2Lv, 1E*** 1PL	60
Total la programul de studiu:		7200	950	6250	462	301	187	44E, 2LA, 3PA, 2E*** 2E*, 23Lv	240

3. STAGIILE DE PRACTICĂ

Stagiile de practică	Semestrul	Durata, săpt./ore	Perioada	Nr. credite
Practica de producție	7	6/180	08.08-02.10	6
Practica tehnologică	9	6/180	08.08-02.10	6
Practica de documentare la PL și elaborarea tezei de licență	10	15/750	15.02-14.06	25
Total:		27/1110		37

4. UNITĂȚI DE CURS LA LIBERA ALEGERE (FACULTATIVE)

Cod	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P	pe săptămână		
G.03.L.001	Modul sănătos de viață	180	90	90	45	45			E	6
G.04.L.002	Protecția civilă	180	90	90	45	45			E	6
G.05.L.003	Termodinamica proceselor reale	120	60	60	30	30			E	4
G.05.L.004	Reologia produselor alimentare	120	60	60	30		30		E	4
S.06.L.005	Modelarea și optimizarea proceselor de producție din industria alimentară	120	60	60	30	30			E	4
S.06.L.006	Tehnologia produselor dietetice	180	90	90	30	30	30		E	6
S.06.L.007	Alimente funcționale	120	60	60	30	30			E	4
S.07.L.008	Ingrediente și aditivi alimentari	120	60	60	30	30			E	4
G.03.L.009	Limba română (alolingvi) III	60	30	30		30			E*	2
G.04.L.010	Limba română (alolingvi) IV	60	30	30		30			E*	2
G.05.L.011	Limba română (alolingvi) V	60	30	30		30			E*	2
G.06.L.012	Limba română (alolingvi) VI	60	30	30		30			E*	2
G.03.L.013	Educația fizică III	60	30	30		30			T*	
G.04.L.014	Educația fizică IV	60	30	30		30			T*	
G.05.L.015	Educația fizică V	60	30	30		30			T*	
G.06.L.016	Educația fizică VI	60	30	30		30			T*	
G.07.L.017	Educația fizică VII	60	30	30		30			T*	
		1680	840	840	270	510	60		8E, 4E*	46

5. EXAMENUL DE LICENȚĂ

Nr. d/o	Denumirea activității	Perioada	Nr. credite
1	Examenul de sinteză „Tehnologia și microbiologia produselor alimentare”	01.02-14.02	4
2	Susținerea tezei de licență	15.06-30.06	1
	Total:		5

6. PLANUL PENTRU MODULUL DE FORMARE PSIHOPEDAGOGICĂ
pentru persoane care solicită ocuparea funcțiilor didactice în cadrul programelor de instruire a
personalului pentru/din domeniul industriei 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		
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
Total pentru modulul psihopedagogic:			1800	450	1350	240	195	15	10E	60

7. MINIMUL CURRICULAR ÎNȚĂL
necesar pentru admiterea la studii superioare de master
pentru persoane cu studii de licență din domeniile înrudite

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		
M.04.L.002	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	4	150	75	75	45	15	15	E	5
M.04.L.003	Microbiologia produselor alimentare	4	120	60	60	30	15	15	E	4
M.04.L.004	Tehnologii generale a produselor alimentare	4	150	75	75	45	15	15	E	5
M.05.L.005	Sanitaria și igiena industrială	5	120	60	60	36	12	12	E	4
M.07.L.006	Proiectarea întreprinderilor de ramură	7	210	105	105	45	60		E	7
M.06.L.007	Controlul fizico-chimic a produselor alimentare	6	150	75	75	45	15	15	E	5
Total minimul curricular inițial necesar pentru admiterea la studii superioare de master:			900	450	450	246	132	72	6E	30

8. UNITĂȚILE DE CURS CU CREDITE TRANSFERABILE

acumulate de absolvenții colegiilor cu studii din domeniul de formare profesională:

721 Prelucrarea alimentelor

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.0.21	Limba străină I	1	120	60	60		60		E	4
G.01.O.006	Inițiere în specialitate, etica profesională și bazele comunicării	1	150	75	75	30	45		E	5
	Practica de producție (6 săp.)	5	180		180				E	6
Total credite transferabile pentru absolvenții colegiilor			450	135	315	30	105		3 E	15