

**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

**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	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.O.005	Tehnologii informaționale	120	60	60	30		30	4	E	4	
G.01.O.006	Inițiere în specialitate, etica profesională și bazele comunicării	150	75	75	30	45		5	E	5	
G.01.O.007	Educația fizică I	60	30	30		30		2	E*	2	
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	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			
U.02.A.009 U.02.A.050	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	Grafica inginerescă asistată la calculator	120	60	60	30	30		4	E	4	
U.02.A.013 U.02.A.051	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*	2	
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, 2E*</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, 4E*</b>	<b>60</b>	

\* nu se calculează în suma totală a formelor de evaluare (deoarece unitățile de curs „Limba română” (alolingvi) și „Educația fizică” 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 „Educația fizică” nu se cuantifică cu credite).

**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	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	15	15	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.052	Bazele statului și dreptului, 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>135</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>6E, 1LA, 1E**</b>	<b>30</b>
					<b>450</b>					

**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	pe săptămână		
U.04.A.024 U.04.A.053	Teoria economică, marketing și integrarea economică europeană / Doctrine economice	120	60	60	30	30		4	E	4
F.04.O.025	Inginerie mecanică	120	60	60	45	15		4	E, PA	4
S.04.A.026 S.04.A.054	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.A.029 S.04.A.055	Principii și metode de conservare a produselor alimentare / Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	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 IV:</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>225</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>30</b>	<b>6 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>285</b>	<b>165</b>	<b>30</b>	<b>12E, 2E**, 1LA, 1PA</b>	<b>60</b>

Notă: \*\* examenele la unitățile de curs „Limba străină” în sem. III și IV va fi efectuat în afara sesiunii în baza atestărilor curente

## 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	pe săptămână		
S.05.A.031 S.05.A.056	Tehnica și tehnologia frigului / Refrigerarea și congelarea produselor alimentare	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.A.033 S.05.A.057	Sanitara și igiena industrial/ Bazele veterinării și zootehniei animalelor	120	60	60	36	12	12	5	E	4
S.05.A.034 S.05.A.058	Tehnologia produselor alimentare I/Tehnologia concentratelor alimentare	150	75	75	48	12	15	6,25	E	5
S.05.A.035 S.05.A.059	Tehnologia produselor alimentare II/Tehnologia fabricării zaharului	150	75	75	48	12	15	6,25	E	5
<b>Total semestrul V:</b>		<b>720</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>66</b>	<b>78</b>	<b>30</b>	<b>5E</b>	<b>24</b>
					<b>360</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>216</b>	<b>66</b>	<b>78</b>	<b>30</b>	<b>5E, 1PA, 1E***</b>	<b>30</b>

## 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	pe săptămână		
U.06.A.036 U.06.A.060	Managementul întreprinderii Managementul serviciului	120	60	60	30	30		4	E, LA	4
S.06.A.037 S.06.A.061	Tehnologia produselor alimentare III /Tehnologia uscării produselor alimentare	150	75	75	45	15	15	5	E	5
S.06.A.038 S.06.A.062	Tehnologia produselor alimentare IV/Tehnologia păstrării fructelor și legumelor	180	90	90	45	15	30	6	E	6
S.06.A.039 S.06.A.063	Tehnologia produselor alimentare V/Tehnologia produselor oleaginoase	180	90	90	45	15	30	6	E	6
S.06.O.040	Controlul fizico-chimic a produselor alimentare	150	75	75	30		45	5	E	5
S.06.O.041	Analiza senzorială a produselor alimentare	120	60	60	30		30	4	E	4
<b>Total semestrul V:</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>225</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>6E, 1LA</b>	<b>30</b>
					<b>450</b>					
<b>Total anul III de studii:</b>		<b>1800</b>	<b>810</b>	<b>990</b>	<b>441</b>	<b>141</b>	<b>228</b>	<b>30</b>	<b>11E, 1LA, 1PA, 1E***</b>	<b>60</b>

**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	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.O.044	Bazele nutriției și securitatea alimentelor	150	75	75	36	24	15	6,25	E	5	
S.07.A.045 S.07.A.064	Tehnologia produselor alimentare VI / Aditivi și amelioratori în industria alimentară	120	60	60	36	12	12	5	E	4	
S.07.O.046	Proiectarea întreprinderilor de ramură	210	105	105	45	60		8,75	E, PA	7	
<b>Total semestrul VII:</b>		<b>720</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>189</b>	<b>144</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>5E, 1PA</b>	<b>24</b>	
		<b>360</b>									
Practica tehnologică (6 săptămâni)		180		180					E***	6	
<b>Total semestrul VII:</b>		<b>900</b>	<b>360</b>	<b>540</b>	<b>165</b>	<b>165</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>5E, 1PA, 1E***</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. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P	pe săptămână		
S.08.O.047	Proba teoretică de sinteză „Tehnologia și microbiologia produselor alimentare”	120		120					E	4
S.08.O.048	Practica de documentare la PL și elaborarea tezei de licență	750		750					E	25
S.08.O.049	Susținerea proiectului de licență	30		30					E, PL	1
<b>Total semestrul VIII:</b>		<b>900</b>		<b>900</b>					<b>3E, PL</b>	<b>30</b>
<b>Total anul IV de studii:</b>		<b>1800</b>	<b>360</b>	<b>1440</b>	<b>165</b>	<b>165</b>	<b>30</b>		<b>8E, 1PA, 1E*** 1PL</b>	<b>60</b>
<b>Total la programul de studiu:</b>		<b>7200</b>	<b>2970</b>	<b>4230</b>	<b>1401</b>	<b>1041</b>	<b>528</b>	<b>30</b>	<b>43E, 2LA, 3PA, 2E***, 4E*, 2E**</b>	<b>240</b>

### 3. STAGIILE DE PRACTICĂ

Stagiile de practică	Semestrul	Durata, săpt./ore	Perioada	Nr. credite
Practica de producție	5	6/180	08.08-02.10	6
Practica tehnologică	7	6/180	08.08-02.10	6
Practica de documentare la PL și elaborarea tezei de licență	8	15/750	15.02-14.06	25
<b>Total:</b>		<b>27/1110</b>		<b>37</b>

### 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*	
		<b>1680</b>	<b>840</b>	<b>840</b>	<b>270</b>	<b>510</b>	<b>60</b>		<b>8E, 4E*</b>	<b>46</b>

### 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
	<b>Total:</b>		<b>5</b>

**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
<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. 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
<b>Total minimul curricular inițial necesar pentru admiterea la studii superioare de master:</b>			<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>246</b>	<b>132</b>	<b>72</b>	<b>6E</b>	<b>30</b>

## 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
<b>Total credite transferabile pentru absolvenții colegiilor</b>			<b>450</b>	<b>135</b>	<b>315</b>	<b>30</b>	<b>105</b>		<b>3 E</b>	<b>15</b>