

| | | |
|---|---|----------------|
| Program de studii | | |
| 0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice https://fta.utm.md/ | | |
| Domeniul general de studiu/ Domeniul de formare profesională | | |
| 072 Tehnologii de fabricare și prelucrare / 0721 Procesarea alimentelor | | |
| Puncte forte ale programului | | |
| UTM asigură necesarul de resurse pentru realizarea programului de studiu și pregătirea specialiștilor în domeniul alimentației publice, inclusiv prin stabilirea relațiilor de parteneriat cu întreprinderile, asociațiile din domeniu cât și instituțiile superioare, prin oferirea posibilităților de realizare a mobilității academice pentru studenți și cadrele didactice, a realizării stagiilor de practică în țară și peste hotare. Sunt amenajate și dotate tehnic laboratoare pentru realizarea orelor teoretice și practice la disciplinele de specialitate la standarde europene. | | |
| Forma de instruire | | |
| Cu frecvență Cu frecvență redusă | | |
| Cerințe de absolvire | | |
| Acumularea a 240 ECTS prin: <ul style="list-style-type: none"> - Susținerea evaluărilor finale la toate disciplinele de studii cu minim nota 5 (226 ECTS) - Susținerea proiectului de licență cu minim nota 5 (14 ECTS) | | |
| Oportunități de angajare | | |
| Absolventul programului de studii poate activa în calitate de: <ul style="list-style-type: none"> – Inginer tehnolog în restaurant, cafenea, bar, sală de banchete, etc.; – Director / manager / administrator restaurant, bar, cafenea, sală de banchete, cantine, etc.; – Specialist în domeniul siguranței alimentare în întreprinderi de alimentație publică; – Inspector în domeniul fitosanitar și sanitar-veterinar, ANSA; – Lansarea propriei afaceri în domeniul alimentației publice; – Controlor în lanțul de aprovizionarea unităților de alimentație publică; – Designer/proiectant al unităților de alimentație publică; – Expert în promovarea unităților de alimentație publică; – Expert în organizarea evenimentelor personalizate; – Expert în dezvoltarea conceptelor noi a unităților de alimentație publică; – Creator de produse alimentare inovative cu destinație specială. | | |
| Posibilități de continuare a studiilor la UTM, programe de master | | |
| Managementul restaurantelor și serviciilor de catering | | |
| Categoriile de discipline | Discipline | Credite |
| Discipline de specialitate | Inițiere în știința și tehnologia alimentelor | 6 |
| | Grafica inginerescă | 4 |
| | Electrotehnica aplicată | 4 |
| | Biochimia generală | 5 |
| | Microbiologia generală | 5 |
| | Procese și aparate în industria alimentară | 8 |
| | Securitatea și sănătatea în muncă | 4 |
| | Tehnologia generală a produselor alimentare | 6 |

| | | |
|--|---|----|
| | Microbiologie specială | 4 |
| | Igiena întreprinderilor din industria alimentară | 6 |
| | Utilaj tehnologic | 6 |
| | Bazele teoretice ale tehnologiei în alimentația publică | 4 |
| | Economia întreprinderii | 4 |
| | Tehnologia produselor alimentației publice/ Gastronomie moleculară | 6 |
| | Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică/ Gestionarea unităților de alimentație publică | 6 |
| | Managementul întreprinderii | 4 |
| | Principiile nutriției umane | 5 |
| | Analiza instrumentală | 4 |
| | Proiectarea întreprinderilor de ramură | 4 |
| | Tehnologia preparatelor de patiserie/ Tehnologia preparatelor de cofetărie | 5 |
| | Evidența operativă a documentației în unitățile de alimentație publică | 3 |
| | Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică | 5 |
| | Toxicologia și securitatea alimentelor/ securitatea alimentară a consumatorului | 5 |
| | Legislația alimentară | 2 |
| | Analiza senzorială | 4 |
| | Controlul tehnico-chimic a produselor alimentației publice | 4 |
| | Dezvoltarea alimentelor inovative | 5 |
| | Nutriție specială | 4 |
| | Managementul calității aplicat în unitățile de alimentație publică | 4 |
| | Stagii de practică | 28 |
| | Proiectare de licență | 14 |
| Discipline fundamentale | Analiza matematică | 8 |
| | Algebra liniară și Geometria analitică | 3 |
| | Matematici Speciale | 3 |
| | Fizica | 4 |
| | Chimia anorganică și analitică | 8 |
| | Chimia fizică | 5 |
| | Chimia organică | 6 |
| Discipline de însușire a cunoștințelor, abilităților și competențelor generale | Tehnologii Informaționale | 3 |
| | Bazele programării calculatoarelor | 3 |
| | Comunicare și scriere academică | 3 |
| | Limba străină | 8 |
| | Legislația alimentară | 2 |
| Discipline de orientare socio-umană | Etică și integritate academică/ Comportament organizațional/ Psihologie inginerească | 2 |
| | Filosofie și gândire critică/ Filosofie și gândire inginerească | 4 |
| | Bazele statului și dreptului/Dreptul de proprietate intelectuală | 2 |