

Program de studii		
0721.2 Tehnologia produselor alimentare 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		
<p>Programul de studiu este lider în domeniul studiilor universitare și de cercetare în industria alimentară, reflectă în totalitate necesitățile pieței muncii și tendințele din domeniu. Obiectivele programului de studiu sunt corelate cu noile concepte ale dezvoltării industriale Industry 4.0, Intelligent Manufacturing Systems.</p> <p>Există tradiția unor colaborări de durată și benefice cu departamentele de profil din străinătate. Studenții de la program beneficiază de mobilitate academică la prestigioase universități europene. Numărul mare de locuri de practică la întreprinderile specializate din țară și străinătate. Rata angajării absolvenților programului de studii este peste 90%.</p>		
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		
<p>Absolvenții programului de studii pot activa în funcții de tehnolog, inginer în organizarea conducerii producției, inginer pentru pregătirea producției, inginer în domeniul calității în industrie și producție, șef secție, șef producție, șef laborator, specialist în domeniul calității, cadru didactic, cercetător în:</p> <ul style="list-style-type: none"> – întreprinderi din industria alimentară (prelucrarea legumelor și fructelor, industria laptelui și produselor lactate, industria cărnii, industriile de panificație și morărit, industria extractivă (zahăr, ulei, amidon) atât în procesele de producție, cât și controlul și asigurarea calității; – organisme de inspecție și certificare a produselor alimentare, autorități din domeniul calității alimentelor; – instituții de învățământ și cercetare. 		
Posibilități de continuare a studiilor la UTM, programe de master		
Calitatea și siguranța produselor alimentare		
Categoriile de discipline	Discipline	Credite
Discipline de specialitate	Inițiere în știința și tehnologia alimentelor	6
	Grafica ingineriască	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
	Microbiologia specială	4
	Igiena întreprinderilor din industria alimentară	6

	Utilaj tehnologic	6
	Analiza instrumentală	4
	Economia întreprinderii	4
	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	5
	Tehnologia produselor din lapte	7
	Managementul întreprinderii	4
	Principiile nutriției umane	5
	Tehnologia produselor din carne	7
	Tehnologia panificației/ Tehnologia produselor de morărit	7
	Managementul calității	4
	Legislația alimentară	2
	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	7
	Tehnologia produselor de cofetărie/ Tehnologia zahărului și a produselor zaharoase	2
	Controlul fizico-chimic a produselor alimentare	5
	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	4
	Analiza senzorială a produselor alimentare/ Reologia produselor alimentare	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