

| | | |
|---|--|----------------|
| Program de studii | | |
| 1010.1 Servicii publice de nutriție https://fta.utm.md/ | | |
| Domeniul general de studiu/ Domeniul de formare profesională | | |
| 101 Servicii publice / 1010 Servicii publice | | |
| Puncte forte ale programului | | |
| Structura și conținutul Planului de învățământ sunt echilibrate din punct de vedere psihologic, pedagogic și metodologic. 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. | | |
| Forma de instruire | | |
| Cu frecvență | | |
| Cerințe de absolvire | | |
| Acumularea a 180 ECTS prin: <ul style="list-style-type: none"> - Susținerea evaluărilor finale la toate disciplinele de studii cu minim nota 5 (166 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"> – specialist în nutriție în centre de nutriție; – specialist în nutriție în clinică de nutriție; – specialist în nutriție în instituțiile medico-sanitare publice și private; – specialist în nutriție în clinicile multidisciplinare; – specialist în nutriție în școlile specializate în nutriție; – specialist în nutriție în cabinete nutriționale; – specialist în nutriție în centre fitness; – specialist în nutriție în stațiuni balneo-climaterice; – specialist în nutriție în centre de recuperare; – specialist în nutriție în instituții de învățământ și centre de cercetare în domeniul nutriției; – lansarea propriei afaceri în domeniul nutriției. | | |
| Posibilități de continuare a studiilor la UTM, programe de master | | |
| Managementul Restaurantelor și Nutriție | | |
| Categoriile de discipline | Discipline | Credite |
| Discipline de specialitate | Inițierea în știința alimentelor și nutriție | 5 |
| | Sanitarie și igienă industrială | 3 |
| | Materii prime și ingrediente | 10 |
| | Principiile nutriției umane | 6 |
| | Stiluri și comportamente alimentare/ Alimente modificate genetic | 6 |
| | Biochimie generală | 5 |
| | Alergii și intoleranțe alimentare | 6 |
| | Alimente funcționale, suplimente și nutraceutice/ Aditivi alimentari | 6 |
| | | |

| | | |
|--|---|----|
| | Psihologia alimentației | 6 |
| | Dietetică | 6 |
| | Nutriția colectivităților | 6 |
| | Securitatea și sănătatea în muncă | 4 |
| | Gastronomie moleculară | 4 |
| | Managementul proiectelor/ Bazele contabilității | 4 |
| | Toxicologia și securitatea alimentelor | 5 |
| | Arta degustării și analiza senzorială | 6 |
| | Dezvoltarea alimentelor inovative | 5 |
| | Managementul calității a produselor alimentare | 4 |
| | Nutriția specială | 4 |
| | Stagii de practică | 18 |
| | Teza de licență | 14 |
| Discipline fundamentale | Analiză matematică | 4 |
| | Chimia anorganică și analitică | 6 |
| | Anatomia | 6 |
| | Fiziologie umană | 4 |
| | Gastronomie și catering | 6 |
| | Microbiologie generală | 5 |
| | Analiză instrumentală | 4 |
| Discipline de însușire a cunoștințelor, abilităților și competențelor generale | Etica și integritate academică | 2 |
| | Limba străină | 8 |
| Discipline de orientare socio-umană | Bazele statului și dreptului/ Dreptul de proprietate intelectuală | 2 |