

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

pentru ciclul II, studii superioare de masterat (nivelul 7 conform ISCED)

Domeniul general de studii:	072 Tehnologii de fabricare și prelucrare
Denumirea programului de master:	Calitatea și siguranța produselor alimentare
Tipul programului de master:	Master științific
Nr. total de credite de studiu:	90
Titlul conferit:	Master
Baza admiterii:	diploma de studii superioare de licență (ciclul I) sau un act echivalent de studii
Limba de instruire:	română
Forma de organizare a învățământului:	învățământ cu frecvență

Aprobat
la ședința Senatului UTM din 27.03.2018,
Proces-verbal nr. 7

Aprobată modificarea
la ședința Senatului UTM din 19.06.2018,
Proces-verbal nr. 10

Aprobată modificarea
la ședința Senatului UTM din 22.06.2021,
Proces-verbal nr. 11



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

2. PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE ANI DE STUDII

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	Analize fizico-chimice	150	40	110	20	10	10	E	5
F.01.O.002	Modelarea matematică a experimentului	150	40	110	20	20		E	5
F.01.O.003	Influența procesării asupra calității produselor alimentare	150	40	110	20	20		E	5
F.01.O.004	Microbiologia industrială	150	40	110	20	10	10	E	5
S.01.O.005	Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare	150	40	110	20		20	E	5
F.01.O.006	Metodologia și etica cercetării	150	40	110	20	20		E	5
	Total semestrul I	900	240	660	120	80	40	6 E	30
					240				

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		
F.02.O.007	Managementul strategic și argumentarea deciziilor	150	40	110	20	20		E	5
S.02.O.008	Evaluarea conformității produselor	150	40	110	20	20		E	5
S.02.O.009	Principii și bazele compoziției sistemelor complexe	150	40	110	20	20		E	5
S.02.O.010	Metode de asigurare a stabilității alimentelor	150	40	110	20	20		E	5
S.02.O.011	Managementul siguranței alimentului	150	40	110	20	20		E	5
S.02.A.012	Biotehnologii alimentare	150	40	110	20	20		E	5
	Procese moderne în tehnologii alimentare (în conformitate cu specializarea)								
	Total semestrul II	900	240	660	120	120		6 E	30
					240				
	Total anul I de studii:	1800	480	1320	480			12 E	60

ANUL II

Semestrul III

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Nr. credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P	
Teza de master, stagiul de practică								
	Practica de cercetare și elaborarea tezei de master	840		840				28
	Susținerea tezei de master	60		60				2
	Total semestrul III	900		900				30
Total programul de studii		2700	480	2220	230	220	30	90

3. UNITĂȚI DE CURS LA LIBERA ALEGERE (FACULTATIVE)

Cod	Denumirea disciplinei/modulului	Anul	Sem.	Numărul ore pe tipuri de activități pe săptămână			Evaluări	Număr de credite
				C	S	L/P		
	Psihopedagogia	I	1	20	20		E	5
	Limba modernă	I	2		40		E	5
	Total			20	60		2E	10

4. MINIMUM CURRICULAR ÎNȚĂL NECESAR PENTRU ADMITEREA LA STUDII SUPERIOARE DE MASTER PENTRU PERSOANE CU STUDII DE LICENȚĂ DIN DOMENIILE ÎNRUDITE

Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Număr de credite
	Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P		
Biochimia generală	150	75	75	45	15	15	E	5
Microbiologia generală	120	60	60	30		30	E	4
Metode fizico-chimice de analiză	90	45	45	30		15	E	3
Principii și metode de conservare a produselor alimentare	150	75	75	45	15	15	E	5
Tehnologii generale a produselor alimentare	150	75	75	45	15	15	E	5
Sanitaria și igiena industrială	120	60	60	36	12	12	E	4
Utilaj tehnologic	180	90	90	48	18	24	E	6
Total	960	480	480	279	75	126	7E	32