

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
pentru ciclul I, studii superioare de licență

Nivelul calificării conform ISCED și CNC	6
Domeniul general de studii	072 Tehnologii de fabricare și prelucrare
Domeniul de formare profesională	0721 Procesarea alimentelor
Programul de studii	0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice
Număr total de credite ECTS	240
Titlul obținut la finele studiilor	Inginer licențiat
Baza admiterii	diplomă de bacalaureat sau un act echivalent de studii, recunoscut de autoritatea competentă
Limba de instruire	română, rusă
Forma de organizare a învățământului	cu frecvență redusă

Aprobat
la ședința Senatului UTM din
03.06.2025,
Proces-verbal nr. 11

Aprobată modificarea
la ședința Senatului UTM din
31.03.2026,
Proces-verbal nr. 12

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

LEGENDĂ/ ЛЕГЕНДА:

Disciplinele/modulele sunt codificate conform sistemului unic al universității. Codul disciplinei include categoria formativă, gradul de obligativitate și eligibilitate, numărul de ordine. Numerotarea disciplinelor este realizată pentru fiecare categorie separat.

Дисциплины/модули закодированы в соответствии с единой системой университета. Код дисциплины включает категорию, степень обязательности и порядковый номер учебной единицы. Нумерация дисциплин осуществляется отдельно для каждой категории.

Notarea Обозначение	Categoria formativă/Gradul de obligativitate și eligibilitate Категория учебной единицы/ Степень обязательности и возможности выбора
F	Unități de curs fundamentale/Фундаментальные учебные дисциплины
G	Unități de curs/module de creare a abilităților și competențelor generale/ Учебные дисциплины/модули формирования общих навыков и компетенций
U	Unități de curs/module de orientare socio-umanistică/ Учебные дисциплины/модули социально-гуманитарного направления
S	Disciplină de specialitate/ Профильная дисциплина
SP	Stagii de practică/Практика
EF	Evaluarea finală/ Итоговое оценивание
O	Unități de curs obligatorii/ Обязательные учебные дисциплины
A	Unități de curs opționale/ Факультативные учебные дисциплины
L	Unități de curs la libera alegere/ Дополнительные учебные дисциплины

1. CALENDARUL UNIVERSITAR/ АКАДЕМИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРЬ

Anul de studii/ Год обучения	Termene (perioada în luni) și durata (nr. de săptămâni)/ Сроки (период в месяцах) и продолжительность (количество недель)				
	Activități didactice/Учебная деятельность		Sesiuni de examene/Экзаменационные сесии		Stagii de practică/ Практика
	Sem. I/ Сем. I	Sem. II/ Сем. II	Sem. I/ Сем. I	Sem. II/ Сем. II	
I	septembrie – octombrie/ сентябрь – октябрь (17 zile/ дней)	ianuarie - februarie/ январь – февраль (15 zile/ дней)	ianuarie - februarie/ январь – февраль (8 zile/ дней)	mai - iunie/ май – iunie (7 zile/ дней)	
II	septembrie – octombrie/ сентябрь – октябрь (15 zile/ дней)	ianuarie - februarie/ январь – февраль (16 zile/ дней)	ianuarie - februarie/ январь – февраль (6 zile/ дней)	mai - iunie/ май – iunie (7 zile/ дней)	
III	septembrie – octombrie/ сентябрь – октябрь (17 zile/ дней)	ianuarie - februarie/ январь – февраль (13 zile/ дней)	ianuarie - februarie/ январь – февраль (5 zile/ дней)	mai - iunie/ май – iunie (5 zile/ дней)	
IV	-	ianuarie - februarie/ январь – февраль (12 zile/ дней)	ianuarie/ январь (2 zile/ дней)	mai - iunie/ май – iunie (5 zile/ дней)	septembrie – decembrie/ сентябрь – декабрь (15 săptămâni/ недель)
V	septembrie – octombrie/ сентябрь – октябрь (14 zile/ дней)	-	ianuarie - februarie/ январь – февраль (6 zile/ дней)	iunie/ iunie (5 zile/ дней)	februarie/ февраль (4 săptămâni/ недель)
Total/ Итого	63 zile/ дни	56 zile/ дни	27 zile/ дни	29 zile/ дни	19 săptămâni/ недель

2. PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE ANI DE STUDIU/

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Всего часов			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu Individual/ Индивидуальное задание	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические занятия	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия	Proiectare/ Проектирование		
Anul I, semestrul 1/ I-й курс, 1-й семестр											
F.O.001	Analiza matematică/ Математический анализ	120	24	96	12		12			E	4
F.O.002	Algebra liniară și geometria analitică/ Линейная алгебра и аналитическая геометрия	90	18	72	12		6			E	3
G.O.001	Tehnologii informaționale și securitate cibernetică/ Информационные технологии и кибербезопасность	90	18	72	12		6			E	3
G.O.002	Etica și integritate academică/ Этика и академическая целостность	60	12	48	12					E	2
F.O.003	Chimia anorganică și analitică/ Неорганическая и аналитическая химия	240	48	192	12		12	24		E	8
S.O.001	Inițiere în specialitate/ Введение в специальность	120	24	96	24					E	4
G.O.003	Limba străină, partea I (engleză/franceză/germană)/ Иностранный язык, часть I (английский/ французский/немецкий)	60	12	48		12				E	2
G.O.004	Limba română (pentru aolingvi, de comunicare)/ Румынский язык (для аолингвов, общение) *	60	12	48		12*				E *	2*
Total semestrul 1: Итого 1-й семестр:		780	156	624	84	12	36	24		7E 1E*	26
Anul I, semestrul 2/ I-й курс, 2-й семестр											
F.O.004	Fizica/ Физика	120	24	96	12			12		E	4
F.O.005	Matematici speciale/ Специальная курс высшей математики	90	18	72	12		6			E	3
G.O.005	Bazele programării calculatoarelor/ Основы компьютерного программирования	90	18	72	12		6			E	3
F.O.006	Chimia organică/ Органическая химия	180	36	144	12		12	12		E	6
S.O.002	Stiluri și comportamente alimentare/ Стиль питания и модели поведения	120	24	96	18	6				E	4
G.O.006	Limba străină, partea II (engleză/franceză/germană)/ Иностранный язык, часть II (английский/ французский/немецкий)	60	12	48		12				E	2
G.O.007	Limba română (pentru aolingvi, de specialitate)/ Румынский язык (для аолингвов, специальность)*	60	12	48		12*				E*	2*
Total semestrul 2: Итого 2-й семестр:		660	132	528	66	18	24	24		6E 1E*	22
Total anul I: Итого I-й курс:		1440	288	1152	150	30	60	48		13E 2E*	48

Notă: *Nu se calculează în suma totală (ore, evaluări). Disciplina Limba română (de comunicare, de specialitate) va fi obligatorie în grupele cu predare în limba rusă. Se cuantifică cu credite suplimentare celor 240 ECTS per program de studii.

Примечание: *Не учитывается в общей сумме форм оценивания результатов (поскольку дисциплине «Румынский язык» (для аолингвов) зачисляются дополнительные кредиты, к общему 240 кредитам предусмотренных учебной программой.

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Всего часов			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu Individual/ Индивидуальное задание	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические занятия	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия	Proiectare/ Проектирование		
Anul II, semestrul 3/II-й курс, 3-й семестр											
U.A.001	Bazele statului și dreptului/ Основы государства и права	60	12	48	12					E	2
U.A.101	Legislația muncii/ Трудовое законодательство										
U.A.201	Dreptul proprietății intelectuale/ Право интеллектуальной собственности										
F.O.007	Chimia fizică/ Физическая химия	150	30	120	12		12	6		E	5
F.O.008	Operații unitare în industria alimentară / Процессы и аппараты в пищевой промышленности	90	18	72	12		6			E	3
S.O.003	Tehnologia generală a produselor alimentare/ Общая технология производства продуктов питания	180	36	144	18	12		6		E	6
F.O.009	Microbiologia generală/ Общая микробиология	150	30	120	12	6		12		E	5
G.O.008	Limba străină, partea III (engleză, franceză) Иностранный язык, часть III (английский, французский)	60	12	48		12				E	2
Total semestrul 3: Итого 3-й семестр:		690	138	552	66	30	18	24		6E	23
Anul II, semestrul 4/II-й курс, 4-й семестр											
U.A.002	Integrare economică europeană/ Европейская экономическая интеграция	60	12	48	12					E	2
U.A.1022	Integrare europeană/ Европейская интеграция										
F.O.010	Grafica inginerască/ Инженерная графика	90	18	72	6		12			E	3
F.O.011	Biochimia generală/ Общая биохимия	150	30	120	18	6		6		E	5
S.O.004	Microbiologia specială/ Специальная микробиология	150	30	120	12	6		12		E	5
S.O.005	Utilaj tehnologic/ Технологическое оборудование	120	24	96	12		6	6		E	4
S.O.006	Legislația alimentară/ Законодательство в области пищевой промышленности	60	12	48	6	6				E	2
F.O.012	Bazele teoretice ale tehnologiei produselor alimentare/ Теоретические основы технологии продуктов питания	150	30	120	12	6		12		E	5
Total semestrul 4: Итого 4-й семестр:		780	156	624	78	24	18	36		7E	26
Total anul II: Итого II-й курс:		1470	294	1176	144	54	36	60		13E	49

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Всего часов			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu Individual/ Индивидуальное задание	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические занятия	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия	Proiectare/ Проектирование		
Anul III, semestrul 5/III-й курс, 5-й семестр											
F.O.013	Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ Гигиена пищевой индустрии	120	24	96	12	6		6		E	4
F.O.014	Principiile nutriției umane/ Основы нутриции человека	150	30	120	18		12			E	5
F.O.015	Analiza instrumentală/ Инструментальный анализ	120	24	96	12			12		E	4
S.O.007	Tehnologia produselor alimentației publice/ Технология продукции общественного питания	210	42	168	18		6	18		PA, E	7
S.O.008	Tehnologia preparatelor de patiserie și cofetărie/ Технология выпечки и кондитерских изделий	210	42	168	18	6		18		E	7
Total semestrul 5: Итого 5-й семестр:		810	162	648	78	12	18	54		1PA 5E	27
Anul III, semestrul 6/II-й I курс, 6-й семестр											
U.A.003	Filosofie și gândire critică/ Философия и критическое мышление	120	24	96	14	10				E	4
U.A.103	Logica/ Логика										
U.A.004	Economia întreprinderii/ Экономика предприятия	120	24	96	12		12			E	4
U.A.104	Teoria economică/ Экономическая теория/ Theorie economice										
S.O.009	Controlul tehnico-chimic al produselor din alimentația publică/ Технохимический контроль продуктов общественного питания	120	24	96	12			12		E	4
S.O.010	Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică/ Организация производства на предприятиях общественного питания	180	36	144	18		18			E	6
S.O.011	Managementul sustenabil în nutriție și agrement/ Устойчивый менеджмент в сфере питания и досуга	90	18	72	12			6		E	3
Total semestrul 6: Итого 6-й семестр:		630	126	504	68	10	30	18		5E	21
Total anul III: Итого III-й курс:		1440	288	1152	146	22	48	72		1PA 1TA 10E	48

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Всего часов			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu Individual/ Индивидуальное задание	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические занятия	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия	Proiectare/ Проектирование		
Anul IV, semestrul 7/IV-й курс, 7-й семестр											
SP.O.001	Stagiul de practică tehnologică/ Технологическая практика	900	180	720						E	30
Total semestrul 7: Итого 7-й семестр:		900	180	720						1E	30
Anul IV, semestrul 8/ IV-й курс, 8-й семестр											
S.O.021	Managementul întreprinderii/ Менеджмент предприятия	90	18	72	12		6			E	3
S.O.012	Proiectarea întreprinderilor de ramură/ Проектирование отраслевых предприятий	150	30	120	12		18			PA,E	5
S.O.013	Nutriția specială/ Специальная нутрициология	120	24	96	12		12			E	4
S.O.014	Dezvoltarea alimentelor inovative/ Разработка инновационных продуктов питания	180	36	144	18			18		TA, E	6
Total semestrul 8: Итого 8-й семестр:		540	108	432	54		36	18		1PA 1TA 4E	18
Total anul IV: Итого IV-й курс:		1440	108+ 180*	1152	54		36	18		1PA 5E	48

* Ore de contact în cadrul stagiilor de practică/ Контактные часы в рамках практики

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Всего часов		Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS	
		Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu Individual/ Индивидуальное задание	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические занятия	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия			Proiectare/ Проектирование
Anul V, semestrul 9/ V-й курс, 9-й семестр											
S.A.015	Managementul calității în alimentație publică și nutriție/ Менеджмент качества в области общественного питания и нутриции	150	30	120	18		12			E	5
S.A.115	Riscuri și crize alimentare/ Продовольственные риски и кризисы										
S.O.016	Securitatea și sănătate în muncă/ Охрана здоровья и безопасность труда	90	18	72	12		6			E	3
S.A.017	Toxicologie aplicată în alimentația publică/ Прикладная токсикология в общественном питании	120	24	96	12			12		E	4
S.A.117	Evaluarea riscurilor toxice în alimentația publică/ Токсикологическая оценка риска в общественном питании										
S.O.018	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică/ Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	150	30	120	12			18		PA, E	5
S.O.019	Analiza senzorială/ Органолептический анализ	150	30	120	18			12		E	5
S.O.020	Evidența operativă a documentației în unitățile de alimentație publică/ Оперативный учет документации на предприятиях общественного питания	90	18	72	12	6				E	3
Total semestrul 9: Итого 9-й семестр:		750	150	600	84	6	18	42		1PA 6E	25
Anul V, semestrul 10/ V-й курс, 10-й семестр											
SP.O.002	Stagiul de practică de cercetare de licență / Исследовательская практика для разработки дипломной работы	240	48	192						E	8
EF.O.001	Elaborarea și susținerea tezei de licență/ Разработка и защита дипломной работы	420	14	406				14		E	14
Total semestrul 10: Итого 10-й семестр:		660	48* +14	598				14		2E	22
Total anul V: Итого V-й курс:		1410	164+ 48*	1198	84	6	18	42	14	1PA 8E	47
Total programul de studii: Итого программа обучения:		7200	1142+ 228*	5830	578	112	198	240	14	3PA 1TA 49E	240

* Ore de contact în cadrul stagiilor de practică/ Контактные часы в рамках практики

3. STAGII DE PRACTICĂ/ ПРАКТИКА

Tip stagiu de practică/ Тип практики		An/ Год	Sem./ Сем.	Durata săpt./ ore/ Продолжительность (недель/ часов)	Perioada desfășurării/ Период проведения	Număr credite ECTS/ Кол-во кредитов ECTS
SP.O.001	Stagiu de practică tehnologică/ Технологическая практика	IV	VII	15 săptămâni/ недель/ 900 ore/ часов	septembrie – decembrie/ сентябрь – декабрь	30
SP.O.002	Stagiu de practică de cercetare de licență / Исследовательская практика для разработки дипломной работы	V	X	4 săptămâni/ недель/ 240 ore/ часов	februarie/ февраль	8
Total:/ Итого:				19 săptămâni/ недель 1140 ore/ часов		38

4. FORMA DE EVALUARE FINALĂ A STUDIILOR/ ФОРМА ИТОГОВОЙ ОЦЕНКИ ОБУЧЕНИЯ

Nr./ Номер	Forma de evaluare finală a studiilor/ Форма итоговой оценки обучения	Termene de organizare/ Сроки организации	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
EF.O.001	Elaborarea și susținerea tezei de licență/ Разработка и защита дипломной работы	Aprilie – iunie/ Апрель – июнь	14 (inclusiv 2 ECTS pentru susținerea tezei/ включая 2 ECTS за защиту дипломной работы)
Total:			14

**5. UNITĂȚI DE CURS LA LIBERA ALEGERE/
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total de ore/ Всего часов			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальные задания	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические занятия	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия	Proiectare/ Проектирование		
Anul II, semestrul 3/ II-й курс, 3-й семестр											
L.A.001	Marketing/ Маркетинг	120	60	60	30	30				E	4
Anul III, semestrul 6/ III-й курс, 6-й семестр											
L.A.002	Tehnologia produselor dietetice/ Технология диетических продуктов	120	60	60	30	30				E	4
Anul IV, semestrul 7/ IV-й курс, 7 семестр											
L.A.003	Alimente funcționale/ Функциональные продукты питания	120	60	60	30	30				E	4
Total program: Итого программа обучения:		360	180	180	90	90				3E	12

6. PLANUL MODULULUI PSIHOPEDAGOGIC/ План психолого-педагогического модуля

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/modulului/ Название дисциплины/ Модуля	Semestrul/ Семестр	Număr de ore/ Количество часов			Repartizare ore pe tipuri de activități/ Распределение часов по видам деятельности			Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
			Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальные задания	Contact direct/ Прямой контакт		Stagiul/ Практика		
						Curs/ Лекции	Seminare/Laborator/ Семинары/ лабораторные занятия			
FORMAREA TEORETICĂ/ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА										
Modulul/ Модуль #1 – Psihologie/ Психология			180	48	132	32	16	-	2E	6
F.O.001	Psihologia adolescenților, tinerilor și adulților (vârstelor)/ Психология подростков, молодежи и взрослых (возрастов)	1	90	24	66	16	8	-	E	3
F.O.002	Psihologia educației/ Педагогическая психология	3	90	24	66	16	8	-	E	3
Modulul/ Модуль #2 – Pedagogie/ Педагогика			270	72	198	36	36	-	2E	9
F.O.003	Pedagogie I (Fundamentele pedagogiei. Teoria și metodologia curriculumului)/ Педагогика I (Основы педагогики. Теория и методика учебного плана)	1	150	40	110	20	20	-	E	5
F.O.004	Pedagogie II (Teoria și metodologia instruirii. Teoria și metodologia evaluării)/ Педагогика II (Теория и методика обучения. Теория и методика оценивания)	2	120	32	88	16	16	-	E	4
Modulul/ Модуль #3 – Didactica specializării/ Дидактика специальности			330	88	242	32	56	-	3E	11
S.O.001	Mijloace de învățământ și medii de învățare (TIC în educație)/ Средства обучения и образовательные	2	90	24	66	8	16	-	E	3

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/modulului/ Название дисциплины/ Модуля	Semestrul/ Семестр	Număr de ore/ Количество часов			Repartizare ore pe tipuri de activități/ Распределение часов по видам деятельности			Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
			Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальные задания	Contact direct/ Прямой контакт		Stagiu/ Практика		
						Curs/Лекции	Seminare/Laborator/ Семинары/ лабораторные занятия			
	среды (ИКТ в образовании)									
S.O.002	Didactica disciplinelor tehnice (DDT)/ Дидактика технических дисциплин (ДТД)	3	150	40	110	16	24	-	E	5
S.O.003	Învățarea bazată pe probleme (PBL)/ Проблемно-ориентированное обучение (ПОО)	4	90	24	66	8	16	-	E	3
Modulul/ Модуль #4 – Disciplina opțională/ Факультативная дисциплина			120	32	88	16	16	-	1E	4
S.A.004	Branding personal și profesional/ Личный и профессиональный брендинг	4	120	32	88	16	16	-	E	4
S.A.104	Managementul educațional/ Управление в образовании									
S.A.204	Metodologia cercetării educaționale/ Методология образовательных исследований									
Total formarea teoretică/ Всего теоретическая подготовка			900	240	660	116	124	-	8E	30
STAGIUL PRACTIC/ ПРАКТИКА										
Modulul/ Модуль #5 – Practica pedagogică/ Педагогическая практика			900	210	690	-	-	210	3E	30
SP.O.001	Practica pedagogică I/ Педагогическая практика I	2	450	110	340			110	E	15
SP.O.002	Practica pedagogică II/ Педагогическая практика II	4	300	70	230			70	E	10

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/modulului/ Название дисциплины/ Модуля	Semestrul/ Семестр	Număr de ore/ Количество часов			Repartizare ore pe tipuri de activități/ Распределение часов по видам деятельности			Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
			Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальные задания	Contact direct/ Прямой контакт		Stagiu/ Практика		
						Curs/Лекции	Seminare/Laborator/ Семинары/ лабораторные занятия			
EF.O.001	Examen de absolvire (Portofoliul didactic)/ Выпускной экзамен (Педагогическое портфолио)	5	150	30	120			30	E	5
TOTAL/ ИТОГО			1800	450	1350	116	124	210	11 E	60

7. DISCIPLINELE CU CREDITE TRANSFERABILE
acumulate de absolvenții instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar
și postsecundar nonterțiar cu studii din domeniul de formare profesională

0721 Prelucrarea alimentelor/

ПРЕДМЕТЫ С ПЕРЕВОДНЫМИ КРЕДИТАМИ

полученные выпускниками учреждений послесреднего и послесреднего нетретичного профессионально-технического образования по направлению профессиональной подготовки

0721 Переработка пищевых продуктов

Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Semestrul/ Семестр	Total ore/ Всего часов			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности				Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальные	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические занятия	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия		
Tehnologii informaționale și securitate cibernetică/ Информационные технологии и кибербезопасность	1	90	18	72	12		6		E	3
Etica și integritate academică/ Этика и академическая целостность	1	60	12	48	12				E	2
Limba străină, partea I (engleză, franceză/germană)/ Иностранный язык, часть I (английский, французский/ немецкий)	1	60	12	48		12			E	2
Bazele programării calculatoarelor/ Основы компьютерного программирования	2	90	18	72	12		6		E	3
Bazele statului și dreptului/ Основы государства и права	3	60	12	48	12				E	2
Legislația muncii/ Трудовое законодательство										
Dreptul proprietății intelectuale/ Право интеллектуальной собственности										
Utilaj tehnologic/ Технологическое оборудование	3	120	24	96	12	6	6		E	4
Integrare economică europeană/ Европейская экономическая интеграция	4	60	12	48	12				E	2
Integrare europeană/ Европейская интеграция										

Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Semestrul/ Семестр	Total ore/ Всего часов			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности				Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальные	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические занятия	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия		
Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ Гигиена пищевой индустрии	4	120	24	96	12	6	6		E	4
Filosofie și gândire critică/ Философия и критическое мышление	6	120	18	102	12	6			E	4
Logica/ Логика										
Economia întreprinderii/ Экономика предприятия	6	120	24	96	12		12		E	4
Total:/ Итого:		900	174	726	108	30	36		10E	30

<i>производства продуктов питания</i>																	
Microbiologia generală/ <i>Общая микробиология</i>	F.O.009	5						0.9	0.9	0.8	0.8	0.8	0.8				
Limba străină, partea III (engleză, franceză) <i>Иностранный язык, часть III (английский, французский)</i>	G.O.008	2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Integrare economică europeană/ <i>Европейская экономическая интеграция</i>	U.A.002	2			0.5	0.5	0.5	0.5									
Integrare europeană/ <i>Европейская интеграция</i>	U.A.102																
Grafica inginerescă/ <i>Инженерная графика</i>	F.O.010	3			1.5	1.5											
Biochimia generală/ <i>Общая биохимия</i>	F.O.011	5	2.5	2.5													
Microbiologia specială/ <i>Специальная микробиология</i>	S.O.004	5						0.9	0.9	0.8	0.8	0.8	0.8				
Utilaj tehnologic/ <i>Технологическое оборудование</i>	S.O.005	4								1.0	1.0	1.0	1.0				
Legislatia alimentară/ <i>Законодательство в области пищевой промышленности</i>	S.O.006	2	0.5	0.5	0.5	0.5											
Bazele teoretice ale tehnologiei produselor alimentare/ <i>Теоретические основы технологии продуктов питания</i>	F.O.012	5	1.0	1.0	1.5	1.5											
Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ <i>Гигиена пищевой индустрии</i>	F.O.013	4			2.0	2.0											
Principiile nutriției umane/ <i>Основы нутрици человека</i>	F.O.014	5			1.5	1.5		1.0	1.0								

Analiza instrumentală/ <i>Инструментальный анализ</i>	F.O.015	4			0.5	0.5			0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5				
Tehnologia produselor alimentare publice/ <i>Технология продукции общественного питания</i>	S.O.007	7			1.0	1.0			1.0	1.0	1.0	1.0	0.5	0.5				
Tehnologia preparatelor de patiserie și cofetărie/ <i>Технология выпечки и кондитерских изделий</i>	S.O.008	7			1.0	1.0			1.0	1.0	1.0	1.0	0.5	0.5				
Filosofie și gândire critică/ <i>Философия и критическое мышление</i>	U.A.003	4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Logica/ <i>Логика</i>	U.A.103																	
Economia întreprinderii/ <i>Экономика предприятия</i>	U.A.004	4																
Teoria economică/ <i>Экономическая теория/ Theorie economique</i>	U.A.104					1.0	1.0								1.0	0.5	0.5	
Controlul tehnico-chimic al produselor din alimentația publică/ <i>Технохимический контроль продуктов общественного питания</i>	S.O.009	4			0.5	0.5			0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5				
Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică/ <i>Организация производства на предприятиях общественного питания</i>	S.O.010	6			1.0	1.0	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5				
Managementul sustenabil în nutriție și agrement/ <i>Устойчивый менеджмент в сфере питания и досуга</i>	S.O.011	3					0.5	0.5							1.0	0.5	0.5	
Stagiu de practică tehnologică/ <i>Технологическая практика</i>	SP.O.001	30	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
Managementul întreprinderii/ <i>Управление предприятием</i>	S.O.021	3					0.5	0.5							1.0	0.5	0.5	

Evidența operativă a documentației în unitățile de alimentație publică / <i>Оперативный учет документации на предприятиях общественного питания</i>	S.O.020	3					0.5	0.5							1.0	0.5	0.5
Stagiu de practică de cercetare de licență / <i>Исследовательская практика для разработки дипломной работы</i>	SP.O.002	8	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Elaborarea și susținerea tezei de licență / <i>Разработка и защита дипломной работы</i>	EF.O.001	14	0.9	0.9	1.0	1.0	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	0.9	0.9	0.9	0.9
TOTAL/ ИТОГО		240	32.3	32.05	23.9	24	12.15	11.75	13.3	13.4	13.3	13.3	12.1	12.75	9.9	7.9	7.9

10. Competențe generale și profesionale asigurate de programul de studii (lista), lista rezultatelor învățării/

Общие и профессиональные компетенции, обеспечиваемые образовательной программой (список), список результатов обучения/

Compétences générales et professionnelles assurées par le programme d'études (liste), liste des résultats d'apprentissage

<p align="center">Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции <i>Общие/ профессиональные/</i> Compétences générales/professionnelles</p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</i> <i>Выпускник/ кандидат на присвоение квалификации может:./</i> Objectifs d'apprentissage selon le niveau CNC <i>Le diplômé/candidat à l'obtention du diplôme peut :</i></p>
<p>CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legiților de bază definite de științele fundamentale/<i>Использование основных законов, определенных фундаментальными науками, в профессиональной деятельности/</i> <i>L'utilisation dans l'activité professionnelle des lois fondamentales définies par les sciences fondamentales</i></p> <p>CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice/<i>Исследование рынка и определение потребностей и желаний потребителей путем анализа когнитивных, культурных, социальных и экономических влияний//</i> <i>Étude de marché et définition des besoins et des désirs des consommateurs en analysant les influences cognitives, culturelles, sociales et économiques</i></p> <p>CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică/<i>Планирование технологических процессов на предприятиях общественного питания</i> <i>Planification des processus technologiques dans les établissements de restauration publique</i></p>	<p>1. realiza analiza situației pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluând perspectivele dezvoltării pozitive ale unității de alimentație publică/<i>анализировать ситуацию и тенденции на рынке общественного питания и оценивать перспективы позитивного развития заведения общественного питания/</i> <i>réaliser une analyse de la situation du marché de la restauration collective ainsi que de ses tendances, en évaluant les perspectives de développement positif de l'unité de restauration collective</i></p> <p>2. aplică cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și serviciilor oferite/<i>применять основные требования идентифицированного потребительского сегмента в отношении характеристик предлагаемого ассортимента блюд и услуг/</i> <i>applique les exigences essentielles du segment identifiées par les consommateurs concernant les caractéristiques de la gamme de plats et de services proposés</i></p>
<p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară/<i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности/</i> <i>Développement et maintenance de systèmes d'ingénierie dans l'industrie alimentaire</i></p> <p>CP 2. Elaborarea conceptului de unitate de alimentație publică/<i>Разработка</i></p>	<p>3. elabora conceptul de unitate de alimentație publică în conformitate cu cerințele și nevoile clienților prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă/<i>разрабатывать концепцию заведения общественного питания в соответствии с требованиями и потребностями клиентов, представляя информацию в четкой, логичной и понятной для целевой группы форме/</i> <i>développer le concept d'une unité de restauration publique en fonction des exigences et des besoins des clients, en présentant les informations de manière claire, logique et compréhensible au groupe cible</i></p>

<p align="center">Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции <i>Общие/ профессиональные/</i> <i>Compétences générales/professionnelles</i></p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</i> <i>Выпускник/ кандидат на присвоение квалификации может:/</i> <i>Objectifs d'apprentissage selon le niveau CNC</i> <i>Le diplômé/candidat à l'obtention du diplôme peut :</i></p>
<p><i>концепции предприятия общественного питания// Développer le concept d'unité de restauration collective</i></p>	<p>4. identifica reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice/ <i>определять технические нормы и стандарты, действующие в секторе общественного питания// identifier les réglementations techniques et les normes en vigueur pour le secteur de la restauration collective</i></p>
<p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/ <i>Постоянное совершенствование производственных процессов/ Amélioration continue des processus de production</i></p> <p>CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare/ <i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и изготовления/ Application de technologies informatiques spécialisées pour la conception et la fabrication</i></p> <p>CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică/ <i>Планирование технологических процессов на предприятиях общественного питания/ Planification des processus technologiques dans les établissements de restauration publique</i></p>	<p>5. elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității/ <i>разрабатывать и координировать планы действий по обеспечению качества в производственном подразделении// élaborer et coordonner des plans d'action au sein de l'unité de production pour assurer la qualité</i></p> <p>6. întocmi rapoarte de lucru, documentațiile de evidență etc./ <i>составлять отчеты о работе, вести документацию и т.д./ préparer des rapports de travail, enregistrer des documents, etc.</i></p>
<p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/ <i>Постоянное совершенствование производственных процессов/ Amélioration continue des processus de production</i></p> <p>CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare/ <i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и изготовления/ Application de technologies informatiques spécialisées pour la conception et la fabrication</i></p> <p>CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare/ <i>Обеспечение качества и безопасности производства продуктов питания/ Assurer la qualité et la sécurité de la production alimentaire</i></p>	<p>7. monitoriza ofertele furnizorilor și indicatorii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori/ <i>отслеживать предложения поставщиков и показатели качества сырья и вспомогательных материалов, держа под контролем возможные риски для потребителей/ surveiller les offres des fournisseurs et les indicateurs de qualité des matières premières et auxiliaires, en maîtrisant les risques éventuels pour les consommateurs</i></p> <p>8. selecta materiile prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc./ <i>подбирать основное и вспомогательное сырье в соответствии с ассортиментом, видом кулинарного и кондитерского изделия, способами технологической обработки и т.д./ sélectionner les matières premières de base et auxiliaires en fonction de l'assortiment, du type de produit culinaire et de pâtisserie-confiserie, des méthodes de traitement technologique, etc.</i></p>

<p align="center">Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции <i>Общие/ профессиональные/</i> <i>Compétences générales/professionnelles</i></p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</i> <i>Выпускник/ кандидат на присвоение квалификации может:/</i> <i>Objectifs d'apprentissage selon le niveau CNC</i> <i>Le diplômé/candidat à l'obtention du diplôme peut :</i></p>
<p>CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/ <i>Внедрение методов сокращения потерь и нерационального использования продуктов питания/ Mettre en œuvre des méthodes pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires</i></p> <p>CP 4. Selectarea materiilor prime de bază și a celor auxiliare, determinarea consumului per unitate de produs/ volum total de producere/ <i>Выбор основного и вспомогательного сырья, определение расхода на единицу продукции/общего объема производства/ Sélection des matières premières de base et auxiliaires, détermination de la consommation par unité de produit/volume total de production</i></p>	
<p>CP 5. Managementul proceselor de producere și servire a produselor culinare și de patiserie-cofetărie/ <i>Управление технологическими процессами при производстве и подаче кулинарных и кондитерских изделий/ Gestion des processus de production et de service de produits culinaires et de pâtisserie-confiserie</i></p> <p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară/ <i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности/ Développement et maintenance de systèmes d'ingénierie dans l'industrie alimentaire</i></p> <p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/ <i>Постоянное совершенствование производственных процессов/ Amélioration continue des processus de production</i></p>	<p>9. argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficiență a procesului tehnologic de producere și servire/ <i>аргументировать необходимость использования машин и оборудования для обеспечения эффективного производства и обслуживания технологического процесса/ argumenter sur la nécessité de machines et d'équipements pour assurer le processus technologique efficace de production et de service</i></p> <p>10. organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate/ <i>организовывать рабочий процесс в заведении общественного питания, распределяя рабочие задачи в соответствии с рабочей программой/ organiser le processus d'activité de l'unité de restauration publique, en répartissant les tâches de travail conformément au programme d'activité</i></p> <p>11. monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică/ <i>контролировать реализацию процессов обслуживания в заведениях общественного питания/ surveiller la mise en œuvre des processus de service dans les établissements de restauration publique</i></p> <p>12. elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue/ <i>составлять нормативно-технологическую документацию по организации производственного и сервисного процесса на основе непрерывного профессионального образования/ élaborer une documentation normative et technologique en référence à l'organisation du processus de production et de service basée sur la formation professionnelle continue</i></p>

<p align="center">Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции <i>Общие/ профессиональные/</i> <i>Compétences générales/professionnelles</i></p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</i> <i>Выпускник/ кандидат на присвоение квалификации может:/</i> <i>Objectifs d'apprentissage selon le niveau CNC</i> <i>Le diplômé/candidat à l'obtention du diplôme peut :</i></p>
<p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/ <i>Постоянное совершенствование производственных процессов/ Amélioration continue des processus de production</i></p> <p>CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare/ <i>Обеспечение качества и безопасности производства продуктов питания/ Assurer la qualité et la sécurité de la production alimentaire</i></p> <p>CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/ <i>Внедрение методов сокращения потерь и нерационального использования продуктов питания/ Mettre en œuvre des méthodes pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires</i></p> <p>CP 6. Managementul resurselor/ <i>Мэнэджмент ресурсами/ Gestion des ressources</i></p>	<p>13. analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune solutii de îmbunătățire/ <i>анализировать эргономику рабочих мест и технологических процессов и предлагает решения по ее улучшению/ analyser l'ergonomie des lieux de travail, des processus technologiques et proposer des solutions d'amélioration</i></p> <p>14. gestiona procesul de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare, în situații de producere, inclusiv și imprevizibile/ <i>управлять процессом утилизации и хранения пищевых отходов, в том числе в непредвиденных производственных ситуациях/ gérer le processus d'utilisation et de stockage des déchets alimentaires, dans des situations de production, y compris imprévisibles</i></p> <p>15. monitoriza procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servire etc. oferind sprijin și feedback membrilor echipei/ <i>контролировать процесс минимизации пищевых отходов на протяжении всей технологической цепочки, в процессе сервировки и т.д., обеспечивая поддержку и обратную связь с членами команды/ surveiller le processus de minimisation du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne technologique, du processus</i></p>