

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**pentru ciclul I, studii superioare de licență**

<b>Nivelul calificării conform ISCED și CNC</b>	6
<b>Domeniul general de studii</b>	072 Tehnologii de fabricare și prelucrare
<b>Domeniul de formare profesională</b>	0721 Procesarea alimentelor
<b>Programul de studii</b>	0721.2 Tehnologia produselor alimentare
<b>Număr total de credite ECTS</b>	240
<b>Titlul obținut la finele studiilor</b>	Inginer licențiat
<b>Baza admiterii</b>	diplomă de bacalaureat sau un act echivalent de studii, recunoscut de autoritatea competentă
<b>Limba de instruire</b>	română, rusă
<b>Forma de organizare a învățământului</b>	cu frecvență

**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.

<b>Notarea / Обозначение</b>	<b>Categoria formativă/Gradul de obligativitate și eligibilitate / Категория обучения/Степень обязательности и соответствия требованиям</b>
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 сессии		Stagii de practică/ Практика	Vacanțe/Каникулы		
	Semestrul I/ I Семестр	Semestrul II/ II Семестр	Semestrul I/ I Семестр	Semestrul II/ II Семестр		Iarna/ Зима	Primăvara/ Весна	Vara/ Лето
I	Septembrie-decembrie/ Сентябрь-декабрь (15 săptămâni / недель)	Februarie-mai/ Февраль-май (15 săptămâni / недель)	Decembrie-ianuarie/ Декабрь-январь (4 săptămâni / недели)	Mai-iunie/ Май-июнь (4 săptămâni / недели)	-	Decembrie-ianuarie/ Декабрь-январь (2 săptămâni / недели)	Vacanța pentru sărbătorile de paști (conform calendarului creștin ortodox)/ Пасхальные каникулы (согласно христианскому православному календарю)	Iunie-august/ Июнь-август (11 săptămâni / недель)
II	Septembrie-decembrie/ Сентябрь-декабрь (15 săptămâni / недель)	Februarie-mai/ Февраль-май (15 săptămâni / недель)	Decembrie-ianuarie/ Декабрь-январь (4 săptămâni / недели)	Mai-iunie/ Май-июнь (4 săptămâni / недели)	-	Decembrie-ianuarie/ Декабрь-январь (2 săptămâni / недели)		Iunie-august/ Июнь-август (11 săptămâni / недель)
III	-	Februarie-mai/ Февраль-май (15 săptămâni / недель)	Decembrie-ianuarie / Декабрь-январь (4 săptămâni / недели)	Mai-iunie/ Май-июнь (4 săptămâni / недели)	Septembrie-decembrie / Сентябрь-декабрь (15 săptămâni / недель)	Decembrie-ianuarie / Декабрь-январь (2 săptămâni / недели)		Iunie-august/ Июнь-август (11 săptămâni / недель)
IV	Septembrie-decembrie / Сентябрь-декабрь (15 săptămâni / недель)	Februarie / Февраль (4 săptămâni / недели) Aprilie-mai / Апрель-май (7 săptămâni / недель)	Decembrie-ianuarie / Декабрь-январь (4 săptămâni / недели)	Martie/Mart (1 săptămână/ неделя) Mai-iunie/ Май-июнь (2 săptămâni / недели)	Martie-aprilie/ Март-апрель (4 săptămâni / недели)	Decembrie-ianuarie / Декабрь-январь (2 săptămâni / недели)		-
<b>Total / Итого</b>	45 săptămâni/ недель	56 săptămâni/ недель	16 săptămâni/ недель	15 săptămâni/ недель	19 săptămâni/ недель	8 săptămâni/ недель	4 săptămâni/ недели	33 săptămâni/ недели

## 2. PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE ANI DE STUDII/УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ

Cod/Kod	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Количество часов			Numărul de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальное обучение	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare/ Проектирование		
<b>Anul I, semestrul 1/1 год, семестр 1</b>											
F.O.001	Analiza matematică/ Математический анализ	120	60	60	45		15			E	4
F.O.002	Algebra liniară și geometria discriptivă/Линейная алгебра и аналитическая геометрия	90	45	45	30		15			E	3
G.O.001	Tehnologii informaționale și securitate cibernetică/ Информационные технологии и кибербезопасность	90	45	45	30		15			E	3
G.O.002	Etica si integritate academică/Этика и академическая целостность	60	30	30	30					E	2
F.O.003	Chimia anorganică și analitică/Неорганическая и аналитическая химия	240	120	120	30		30	60		E	8
S.O.001	Inițiere în specialitate/ Введение в специальность	120	60	60	60					E	4
S.O.002	Analiza senzorială a produselor alimentare/ Сенсорный анализ пищевых продуктов	120	60	60	30		15	15		E	4
G.O.003	Limba străină, partea I (engleză, franceză, germană)/Иностранный язык, I часть (английский, французский, немецкий)	60	30	30		30				E	2
G.O.004	Limba română (pentru alolingvi, de comunicare)/Румынский язык (для алолингвов, специальность) *	60	30	30		30				E*	2*
G.O.005	Educație fizică/Физическая культура *	30	15	15			15			T*	
<b>Total semestrul 1/ Итого 1-й семестр</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>255</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>75</b>		<b>8E</b>	<b>30</b>

Cod/Kod	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Количество часов			Numărul de ore pe tipuri de activități/Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/Форма оценивания	Nr. ECTS/Количество кредитов ECTS
		Total / Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальное обучение	Curs./Лекции	Seminar / Семинары	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare/ Проектирование		
<b>Anul I, semestrul 2/I год, семестр 2</b>											
F.O.004	Fizica/Физика	120	60	60	30			30		E	4
F.O.005	Matematici speciale/ Специальный курс высшей математики	90	45	45	30			15		E	3
G.O.006	Bazele programării calculatoarelor/Основы программирования	90	45	45	30			15		E	3
F.O.006	Grafica ingierească/ Инженерная графика	90	45	45	15			30		E	3
F.O.007	Chimia organică/ Органическая химия	180	90	90	30			30	30	E	6
F.O.008	Operații unitare în industria alimentară/Процессы и аппараты в пищевой промышленности	90	45	45	30			15		E	3
S.O.003	Tehnologia generală a produselor alimentare/ Общая технология пищевых продуктов	180	90	90	45	30		15		E	6
G.O.007	Limba străină, partea II (engleză, franceză, /germană)/Иностранный язык, II часть (английский, французский, немецкий)	60	30	30		30				E	2
G.O.008	Limba română (pentru alolingvi, de specialitate)/ Румынский язык (для алоллингвов, специальность)*	60	30	30		30				E*	2*
G.O.009	Educație fizică/Физическая культура *	30	15	15				15		T*	
<b>Total semestrul 2/ Итого 2-й семестр</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>210</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>75</b>		<b>8E</b>	<b>30</b>
<b>Total anul I/ Итого I-й год</b>		<b>1800</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>465</b>	<b>90</b>	<b>195</b>	<b>150</b>		<b>16E</b>	<b>60</b>

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. Disciplina Educația fizică nu se cuantifică cu credite ECTS. T – evaluare prin test

Примечание: \*Не учитывается в общей сумме форм оценивания результатов (поскольку дисциплине «Румынский язык» (для алолингвов) зачисляются дополнительные кредиты, к общему 240 кредитам предусмотренных учебной программой, а дисциплина «Физическая культура» не оценивается кредитами). T – тест с оценкой «зачет/незачет».

Cod/Kod	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Количество часов			Numărul de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальное обучение	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare/ Проектирование		
<b>Anul II, semestrul 3/II год, семестр 3</b>											
U.A.001	Bazele statului și dreptului/ Основы государства и права	60	30	30	30					E	2
U.A.101	Legislația muncii/Трудовое законодательство										
U.A.201	Dreptul proprietății intelectuale/ Право интеллектуальной собственности										
F.O.009	Chimia fizică/Физическая химия	150	75	75	30		30	15		E	5
F.O.010	Microbiologia generală/ Общая микробиология	150	75	75	30	15		30		E	5
F.O.011	Biochimia generală/ Общая биохимия	150	75	75	45	15		15		E	5
S.O.004	Principii și metode de conservare a produselor alimentare/ Принципы и методы консервирования пищевых продуктов	150	75	75	45		15	15		E	5
S.O.005	Utilaj tehnologic/ Технологическое оборудование	120	60	60	30		15	15		E	4
S.O.006	Legislația alimentară/ Пищевое законодательство	60	30	30	15	15				E	2
G.O.0010	Limba străină, partea III (engleză, franceză, germană)/ Иностранный язык, III часть (английский, французский, немецкий)	60	30	30		30				E	2
<b>Total semestrul 3/ Итого 3-й семестр</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>225</b>	<b>75</b>	<b>60</b>	<b>90</b>		<b>8E</b>	<b>30</b>

Cod/Cod	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore / Количество часов			Numărul de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальное обучение	Curs/ Лекции	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare / Проектирование		
<b>Anul II, semestrul 4 / II год, семестр 4</b>											
U.A.002	Integrare economică europeană/ Европейская экономическая интеграция	60	30	30	30					E	2
U.A.102	Integrare europeană/ Европейская интеграция										
S.O.007	Microbiologia specială/ Специальная микробиология	150	75	75	30	15		30		E	5
F.O.012	Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ Гигиена предприятий пищевой промышленности	120	60	60	30	15		15		E	4
F.O.013	Principiile nutriției umane/ Принципы питания человека	150	75	75	45		30			E	5
S.O.008	Biochimia produselor de origine animală/ Биохимия продуктов животного происхождения	120	60	60	30	15		15		E	4
S.O.009	Tehnologia produselor din lapte/ Технология молочных продуктов	150	75	75	30		15	30		E, PA	5
S.O.010	Tehnologia produselor din carne/ Технология мясных продуктов	150	75	75	30		15	30		E	5
<b>Total semestrul 4 / Итого 4-й семестр</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>225</b>	<b>45</b>	<b>60</b>	<b>120</b>		<b>7E, 1PA</b>	<b>30</b>
<b>Total anul II / Итого II-й год</b>		<b>1800</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>420</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>210</b>		<b>15E, 1PA</b>	<b>60</b>

Cod/Cod	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/ Количество часов			Numărul de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. ECTS/ Количество кредитов ECTS
		Total/Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальное обучение	Curs/Lecții	Seminar/ Семинары	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare/ Проектирование		
<b>Anul III, semestrul 5/ III год, семестр 5</b>											
SP.O.001	Stagiu de practică tehnologică/ Технологическая практика	900	630	270						E	30
<b>Total semestrul 5 / Итого 5-й семестр</b>		<b>900</b>	<b>630</b>	<b>270</b>						E	<b>30</b>
<b>Anul III, semestrul 6 /III год, семестр 6</b>											
F.O.014	Analiza instrumentală/ Инструментальный анализ	120	60	60	30			30		E	4
U.A.003	Filosofie și gândire critică/ Философия и критическое мышление	120	45	75	30	15				E	4
U.A.103	Logica/ Логика										
G.O.011	Economia întreprinderii/ Экономика предприятия	120	60	60	30			30		E	4
S.O.011	Biochimia produselor de origine vegetală/ Биохимия продуктов растительного происхождения	120	60	60	30	15		15		E	4
S.O.012	Tehnologia panificației/ Технология хлебобулочных изделий	150	75	75	30			15	30	E, PA	5
S.O.013	Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor/ Технология обработки фруктов и овощей	150	75	75	30			15	30	E	5
S.O.014	Controlul fizico-chimic a produselor alimentare/ Физико-химический контроль пищевых продуктов	120	60	60	30				30	E	4
<b>Total semestrul 6/ Итого 6-й семестр</b>		<b>900</b>	<b>435</b>	<b>465</b>	<b>210</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>135</b>		<b>7E, 1 PA</b>	<b>30</b>
<b>Total anul III/ Итого III-й год</b>		<b>1800</b>	<b>435+ 630*</b>	<b>735</b>	<b>210</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>135</b>		<b>8E, 1 PA</b>	<b>60</b>

Notă: \* Ore de contact în cadrul stagiilor de practică

Cod/Cod	Denumirea unității de curs/Название дисциплины	Total ore/Количество часов			Numărul de ore pe tipuri de activități/Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. ECTS / Количество кредитов ECTS
		Total/Итого	Contact direct/ Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальное обучение	Curs/Lecții	Seminar/Seminare	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator / Лабораторные работы	Proiectare / Проектирование		
<b>Anul IV, semestrul 7 / IV год, семестр 7</b>											
F.O.015	Managementul întreprinderii/ Управление предприятием	90	45	45	30		15			E	3
F.O.016	Procese durabile în industria alimentară/ Устойчивые процессы в пищевой промышленности	120	60	60	30		30			E	4
S.O.015	Proiectarea întreprinderilor de ramură/ Проектирование предприятий отрасли	210	105	105	30		75			E, PA	7
S.O.016	Aditivi și ingrediente alimentare/ Пищевые добавки и ингредиенты	120	60	60	30		15	15		E	4
S.A.017	Tehnologia produselor de cofetărie/ Технология кондитерских изделий	150	75	75	30		15	30		E	5
S.A.117	Tehnologia zahărului și produselor zaharoase/ Технология сахара и сахаристых изделий										
S.O.018	Tehnologia produselor oleaginoase/ Технология масличных продуктов	120	60	60	30		15	15		E	4
S.O.019	Reologia produselor alimentare/ Реология пищевых продуктов	90	45	45	30			15		E	3
<b>Total semestrul 7/ Итого 7-й семестр</b>		<b>900</b>	<b>450</b>	<b>450</b>	<b>210</b>		<b>165</b>	<b>75</b>		<b>7E, 1PA</b>	<b>30</b>

Cod/Cod	Denumirea unității de curs/Название дисциплины	Total ore/ Количество часов			Numărul de ore pe tipuri de activități/Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare/ Форма оценивания	Nr. ECTS / Количество кредитов ECTS
		Total/Итого	Contact direct /Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальное обучение	Curs/Lecții	Seminar/Seminare	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare/Проектирование		
<b>Anul IV, semestrul 8 / IV год, семестр 8</b>											
S.A.020	Managementul calității/ Управление качеством	150	75	75	45	30				E	5
S.A.120	Bazele standardizării/ Основы стандартизации										
S.O.021	Securitatea și sănătatea în muncă/ Охрана здоровья и безопасность труда	90	45	45	30		15			E	3
SP.O.002	Stagiul de practica de cercetare de licență/ Научная дипломная практика	240	168	72						E	8
EF.O.001	Elaborarea și susținerea tezei/proiectului de licență/ Разработка и защита дипломной работы/ проекта	420	14	406					14	E	14
<b>Total semestrul 8/ Итого 8-й семестр</b>		<b>900</b>	<b>134+ 168*</b>	<b>598</b>	<b>75</b>	<b>30</b>	<b>15</b>		<b>14</b>	<b>4E</b>	<b>30</b>
<b>Total anul IV/ Итого IV-й год</b>		<b>1800</b>	<b>584+ 168*</b>	<b>1048</b>	<b>285</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>75</b>	<b>14</b>	<b>11E, 1 PA</b>	<b>60</b>
<b>Total program/ Итого по программе</b>		<b>7200</b>	<b>2819+ 798*</b>	<b>3583</b>	<b>1410</b>	<b>270</b>	<b>555</b>	<b>570</b>	<b>14</b>	<b>50E, 3 PA</b>	<b>240</b>

Notă: \* Ore de contact în cadrul stagiilor de practică / Примечание: \* Часы контакта во время практики

### 3. FORMA DE EVALUARE FINALĂ A STUDIILOR/ФОРМА ИТОГОВОГО ОЦЕНИВАНИЯ ОБУЧЕНИЯ

Nr. / Номер	Forma de evaluare finală a studiilor / Форма итогового оценивания обучения	Termene de organizare / Сроки организации	Număr credite ECTS / Количество кредитов ECTS
EF	Teză / Proiect de licență / Дипломная работа/Проект	Mai – iunie / Май - июнь	14 (inclusiv 2 ECTS pentru susținerea tezei/proiectului/ включая 2 ECTS за защиту дипломной работы/ проекта)

#### 4. STAGII DE PRACTICĂ/ПРАКТИКА

Nr. crt. / Номер	Tipul stagiului de practică / Тип практики	An de studii / Год обучения	Semestrul / Семестр	Durăță (nr. săpt./nr. ore) / Продолжи- тельность (кол- во недель / кол-во часов)	Perioada desfășurării / Период проведения	Număr credite ECTS / Число кредитов ECTS
1.	Stagiu de practică tehnologică / Технологическая практика	III	V	15 săptămâni/ недель/ 900 ore/часов	Septembrie- decembrie Сентябрь- декабрь (15 săptămâni/ недель)	30
2.	Stagiul de practica de cercetare de licență / Научная дипломная практика	IV	VIII	4 săptămâni/ недель/ 240 ore/часов	Martie-aprilie Март-апрель (4 săptămâni/ недели)	8
<b>Total/Итого:</b>				<b>19 săptămâni/ недель/ 1140 ore/ часов</b>		<b>38</b>

#### 5. DISCIPLINELE/MODULELE LA LIBERĂ ALEGERE/ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛИ

Cod/Kod	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore/Количество часов			Numărul de ore pe tipuri de activități/Количество часов по типу деятельности			Forma de evaluare / Форма оценивания	Nr. ECTS / Количество кредитов ECTS
		Total / Итого	Contact direct / Прямой контакт	Studiu individual / Индивидуальные задания	Curs / Лекции	Seminar / Семинары	Lucrări practice / Практические занятия		
<b>Anul II, semestrul 3 / II год, семестр 3</b>									
L.A.001	Marketing/Маркетинг	120	60	60	30	30		E	4
<b>Anul II, semestrul 4 / II год, семестр 4</b>									
L.A.002	Stiluri alimentare/Пищевые стили	120	60	60	30	30		E	4
<b>Anul III, semestrul 6 / III год, семестр 6</b>									
L.A.003	Proiectarea produselor noi/ Проектирование новых продуктов	120	60	60	30	30		E	4
<b>Total program/Итого по программе</b>		<b>360</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>90</b>		<b>3E</b>	<b>12</b>

**6. PLANUL MODULULUI PSIHOPEDAGOGIC/ПЛАН ПСИХО-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		Stagiu/Стажировка		
						Curs /Лекции	Seminare/ Семинары laborator/ Лабораторные занятия			
<b>FORMAREA TEORETICĂ/ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА</b>										
<b>Modulul #1 – Psihologie/ Модуль #1- Психология</b>			<b>180</b>	<b>48</b>	<b>132</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>2E</b>	<b>6</b>
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
<b>Modulul #2 – Pedagogie/ Модуль #2 – Педагогика</b>			<b>270</b>	<b>72</b>	<b>198</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>2E</b>	<b>9</b>
F.O.003	Pedagogie I (Fundamentele pedagogiei. Teoria și metodologia curriculumului) / Педагогика I (Основы педагогики. Теория и методология 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 методология обучения. Теория и методология оценивания)	2	120	32	88	16	16	-	E	4

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/Стажировка		
						Curs /Лекции	Seminare/ Семинары laborator/ Лабораторные занятия			
<b>Modulul #3 – Didactica specializării/ Модуль #3 Дидактика специальности</b>			<b>330</b>	<b>88</b>	<b>242</b>	<b>32</b>	<b>56</b>	<b>-</b>	<b>3E</b>	<b>11</b>
S.O.001	Mijloace de învățământ și medii de învățare (TIC în educație)/ Средства обучения и образовательные среды (ИКТ в образовании)	2	90	24	66	8	16	-	E	3
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
<b>Modulul #4 – Disciplina opțională/ #4 – Факультативная дисциплина</b>			<b>120</b>	<b>32</b>	<b>88</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>1E</b>	<b>4</b>
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									
<b>Total formarea teoretică/ Общая теоретическая подготовка</b>			<b>900</b>	<b>240</b>	<b>660</b>	<b>116</b>	<b>124</b>	<b>-</b>	<b>8E</b>	<b>30</b>

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	tudiu individual/ Индивидуальны задания	Contact direct/ Прямой контакт		Stagiu/Стажировка		
						Curs /Лекции	Seminare/ Семинары laborator/ Лабораторные занятия			
<b>STAGIUL PRACTIC/ПРАКТИЧЕСКАЯ СТАЖИРОВКА</b>										
<b>Modulul #5 – Practica pedagogică/ Модуль #5 –Педагогическая практика</b>			<b>900</b>	<b>210</b>	<b>690</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>210</b>	<b>3E</b>	<b>30</b>
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
EF.O.001	Examen de absolvire (Portofoliul didactic)/Выпускной экзамен (Педагогическое портфолио)	5	150	30	120			30	E	5
<b>TOTAL/ ИТОГО</b>			<b>1800</b>	<b>450</b>	<b>1350</b>	<b>116</b>	<b>124</b>	<b>210</b>	<b>11 E</b>	<b>60</b>



<i>интеллектуальной собственности</i>										
Integrare economică europeană/ <i>Европейская экономическая интеграция</i>	IV	60	30	30	30				E	2
Integrare europeană/ <i>Европейская интеграция</i>										
Biochimia produselor de origine animală/ <i>Биохимия продуктов животного происхождения</i>	IV	120	60	60	30	15		15	E	4
Biochimia produselor de origine vegetală/ <i>Биохимия продуктов растительного происхождения</i>	VI	120	60	60	30	15		15	E	4
Filosofie și gândire critică/ <i>Философия и критическое мышление</i>	VI	120	45	75	30	15			E	4
Logica/ <i>Логика</i>										
<b>Total/Итого:</b>		<b>840</b>	<b>405</b>	<b>435</b>	<b>240</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>10E</b>	<b>28</b>

**8. CORELAREA CU PREVEDERILE PLANULUI-CADRU/СООТВЕТСТВИЕ ПОЛОЖЕНИЯМ ОПОРНОГО УЧЕБНОГО ПЛАНА**

Nr. crt./ Номер критерия	Funcția în formarea profesională/ <i>Функция в профессиональной подготовке</i>	Ponderea recomandată/ <i>Рекомендуемая доля, %</i>	Număr de credite ECTS/ <i>Количество кредитов ECTS</i>	
			Plan-cadru/ <i>Рамочный план</i>	Plan de învățământ/ <i>Учебный план</i>
1	Unități de curs fundamentale/ <i>Фундаментальные учебные дисциплины (F)</i>	<b>25-30</b>	<b>60-72</b>	<b>69</b>
2	Unități de curs/module de creare a abilităților și competențelor generale/ <i>Учебные дисциплины/модули формирования общих навыков и компетенций (G)</i>	<b>5-8</b>	<b>12-19</b>	<b>18</b>
3	Unități de curs/module de orientare socio-umanistică/ <i>Учебные дисциплины /модули социально-гуманитарного направления (U)</i>	<b>3-5</b>	<b>6-12</b>	<b>8</b>
4	Unități de curs/module de specialitate/ <i>Дисциплины/модули по специальности (S)</i>	<b>35-40</b>	<b>84-96</b>	<b>93</b>

5	Stagii de practică/ <i>Практика (SP)</i>	<b>15-20</b>	<b>36-48</b>	<b>38</b>
6	Evaluarea finală: teza de licență/ <i>Итоговое оценивание:</i> <i>дипломная работа</i>	<b>5-7</b>	<b>12-16</b>	<b>14</b>

**Aprobat la ședința Biroului Consiliului Facultății Tehnologia Alimentelor,  
proces-verbal nr. 7 din 30.05.2025**

**Iurie Subotin** \_\_\_\_\_ **Decan FTA, conf. univ., dr.**

**Aliona Ghendov-Moșanu** \_\_\_\_\_ **Șefă DTPA, conf. univ., dr. hab.**

**9. Matricea corelării finalităților de studiu și a competențelor formate în cadrul programului 0721.2 Tehnologia produselor alimentare cu cele ale unităților de curs/modulelor/Матрица соответствия целей и компетенций специальности 0721.2 Технология продуктов питания учебным дисциплинам/модулям**

Denumirea unității de curs/moduleului / Название дисциплины/ Модуля	Codul unității de curs/ модулю / Код дисциплины / модуля	Nr. ECTS / Количество кредитов ECTS	Competențe/Компетенции																				
			Generale/Общие																				
			Profesionale/Профессиональные																				
			CG1, CP1				CG2		CP2		CG2, CG4, CP2, CP3		CG4, CG6, CP4, CP5, CP6				CG1, CG3, CP2		CG6		CG5		
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC/Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
Analiza matematică/ Математический анализ	F.O.001	4	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5															
Algebra liniară și geometria discriptivă/ Линейная алгебра и аналитическая геометрия	F.O.002	3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5															
Tehnologii informaționale și securitate cibernetică/ Информационные технологии и кибербезопасность	G.O.001	3																					
Etica și integritate academică/ Этика и академическая целостность	G.O.002	2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,5															
Chimia anorganică și analitică/ Неорганическая и аналитическая химия	F.O.003	8	1,5	1,5	1,5	1,3	1,3	0,9															
Inițiere în specialitate/ Введение в специальность	S.O.001	4												1	1	1	1						
Analiza senzorială a produselor alimentare/ Сенсорный анализ пищевых продуктов	S.O.002	4												1	1	1	1						





Denumirea unității de curs/modulului / Название дисциплины / Модуля	Codul unității de curs/ modulului / Код дисциплины / модуля	Nr. ECTS / Количество кредитов ECTS	Competențe/Компетенции																			
			Generale/Общие																			
			Profesionale/Профессиональные																			
			CG1, CP1					CG2		CP2		CG2, CG4, CP2, CP3	CG4, CG6, CP4, CP5, CP6					CG1, CG3, CP2	CG6	CG5		
Rezultate ale învățării conform nivelului CNC / Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Integrare economică europeană/ Европейская экономическая интеграция	U.A.002	2							1	1												
Integrare europeană/ Европейская интеграция	U.A.102																					
Microbiologia specială/ Специальная микробиология	S.O.007	5											1,3	1,2	1,3	1,2						
Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ Гигиена предприятий пищевой промышленности	F.O.012	4																	2	1	1	
Principiile nutriției umane/Принципы питания человека	F.O.012	5	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1														
Biochimia produselor de origine animală/ Биохимия продуктов животного происхождения	S.O.008	4								2	2											
Tehnologia produselor din lapte/ Технология молочных продуктов	S.O.009	5											1	1	1	1	1					
Tehnologia produselor din carne/ Технология мясных продуктов	S.O.010	5											1	1	1	1	1					
Stagiu de practică tehnologică/ Технологическая практика	SP.O.001	30								2,5	2,5		5	5	5	5	5					

Denumirea unității de curs/modulului / Название дисциплины / Модуля	Codul unității de curs/ modulului / Код дисциплины / модуля	Nr. ECTS / Количество кредитов ECTS	Competențe/Компетенции																			
			Generale/Общие																			
			Profesionale/Профессиональные																			
			CG1, CP1					CG2		CP2		CG2, CG4, CP2, CP3	CG4, CG6, CP4, CP5, CP6					CG1, CG3, CP2	CG6	CG5		
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC / Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Analiza instrumentală/ Инструментальный анализ	F.O.014	4	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5														
Filosofie și gândire critică/ Философия и критическое мышление	U.A.003	4	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5														
Logică/Логика	U.A.103																					
Economia întreprinderii/ Экономика предприятия	G.O.011	4							2	1						1						
Biochimia produselor de origine vegetală/ Биохимия продуктов растительного происхождения	S.O.011	4									2	2										
Tehnologia panificației/ Технология хлебобулочных изделий	S.O.012	5											1	1	1	1	1					
Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor/ Технология переработки фруктов и овощей	S.O.013	5											1	1	1	1	1					
Controlul fizico-chimic a produselor alimentare/ Физико-химический контроль пищевых продуктов	S.O.014	4											1	1	1	1						
Managementul întreprinderii/ Управление предприятием	F.O.015	3							1	1							1					

Denumirea unității de curs/modulului / Название дисциплины / Модуля	Codul unității de curs/ modulului / Код дисциплины / модуля	Nr. ECTS / Количество кредитов ECTS	Competențe/Компетенции																			
			Generale/Общие																			
			Profesionale/Профессиональные																			
			CG1, CP1					CG2		CP2		CG2, CG4, CP2, CP3	CG4, CG6, CP4, CP5, CP6					CG1, CG3, CP2	CG6		CG5	
Rezultate ale învățării conform nivelului CNC / Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Procese durabile in industria alimentara/ Устойчивые процессы в пищевой промышленности	F.O.016	4						2	2													
Proiectarea întreprinderilor de ramură/ Проектирование предприятий отрасли	S.O.015	7										5					2					
Aditivi și ingrediente alimentare/ Пищевые добавки и ингредиенты	S.O.016	4											1	1	1	1						
Tehnologia produselor de cofetărie/ технология кондитерских изделий	S.A.017	5																				
Tehnologia zahărului și produselor zaharoase/ Технология сахара и сахаристых изделий	S.A.117													1	1	1	1	1				
Tehnologia produselor oleaginoase/ технология масличных продуктов	S.O.018	4											1	0,5	1	1	0,5					
Reologia produselor alimentare/ Реология пищевых продуктов	S.O.019	3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5														
Managementul calității/ Управление качеством	S.A.020	5																	2	2	1	
Bazele standardizării/ Основы стандартизации	S.A.120																					
Securitatea și sănătatea în muncă/ Охрана здоровья и безопасность труда	S.O.021	3																3				

Denumirea unității de curs/modulului / Название дисциплины / Модуля	Codul unității de curs/ modulului / Код дисциплины / модуля	Nr. ECTS / Количество кредитов ECTS	Competențe/Компетенции																			
			Generale/Общие																			
			Profesionale/Профессиональные																			
			CG1, CP1					CG2		CP2		CG2, CG4, CP2, CP3		CG4, CG6, CP4, CP5, CP6				CG1, CG3, CP2		CG6		CG5
Rezultate ale învățării conform nivelului CNC/Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Stagiul de practica de cercetare de licență/ Научная дипломная практика	SP.O.002	8	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	
Elaborarea și susținerea tezei/proiectului de licență/ Разработка и защита дипломной работы/проекта	EF.O.001	14	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	
<b>TOTAL/ИТОГО</b>		<b>240</b>	<b>12,5</b>	<b>12,1</b>	<b>12,3</b>	<b>11,9</b>	<b>11,9</b>	<b>11,9</b>	<b>8,1</b>	<b>8,1</b>	<b>12,6</b>	<b>12,6</b>	<b>15,1</b>	<b>19,9</b>	<b>19,3</b>	<b>19,9</b>	<b>19,8</b>	<b>15,6</b>	<b>4,1</b>	<b>5,1</b>	<b>4,1</b>	<b>3,1</b>

**9. Competențe generale și profesionale asigurate de programul de studii (lista), lista rezultatelor învățării/ *Общие и профессиональные компетенции, обеспечиваемые образовательной программой (список), список результатов обучения***

<p align="center"><b>Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции Общие/Профессиональные</b></p>	<p align="center"><b>Rezultate ale învățării conform nivelului CNC</b> Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate: <b>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</b> Выпускник / кандидат на присвоение квалификации может:</p>
<p><b>CG 1.</b> Utilizarea în activitatea profesională a legităților de bază definite de științele fundamentale/<i>Использование в профессиональной деятельности основных законов, определенных фундаментальными науками</i></p> <p><b>CP 1.</b> Aplicarea în procesul de producție a evoluțiilor și inovațiilor din industria alimentară/<i>Применение развития и инноваций пищевой промышленности в производственном процессе</i></p> <p><b>CG 2.</b> Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară/<i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности</i></p>	<p><b>1.</b> aplica principiile și procese chimice în domeniul procesării alimentelor/<i>применять химические принципы и процессы в области обработки пищевых продуктов</i></p> <p><b>2.</b> aplica principiile și procese fizice în domeniul procesării alimentelor/<i>применять физические принципы и процессы в области переработке пищевых продуктов</i></p> <p><b>3.</b> aplica metode de analiză matematică în rezolvarea problemelor de ordin ingineresc/<i>применять методы математического анализа при решении инженерных задач</i></p> <p><b>4.</b> aplica prevederile legale, care reglementează procesele de fabricație a produselor alimentare în baza formării profesionale continue/<i>применять правовые нормы, регулирующие процессы производства пищевых продуктов на основе непрерывного профессионального образования</i></p> <p><b>5.</b> analiza studiile de piață și cerințele consumatorilor, aplicând diferite modalități de comunicare și diverse instrumente și tehnici de cercetare în funcție de produs/<i>анализировать маркетинговые исследования и требования потребителей, применяя различные способы коммуникации и различные инструменты и методы исследования в зависимости от продукта</i></p> <p><b>6.</b> integra principiile de nutriție în crearea și dezvoltarea produselor alimentare/<i>интегрировать принципы питания в дизайн и разработку продуктов питания</i></p> <p><b>7.</b> organiza procesul de producție în cadrul întreprinderii din domeniul alimentar, în corespundere cu resursele disponibile, a termenilor limită și a rezultatelor scontate/<i>организовывать производственный процесс на пищевом предприятии в соответствии с имеющимися ресурсами, сроками и ожидаемыми результатами</i></p> <p><b>8.</b> aplică legile fundamentale ale fenomenelor de transfer, de impuls, de căldură și de masă în tehnologiile alimentare/<i>применять фундаментальные законы явлений</i></p>

<p><b>CP 2.</b> Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Разработка технологических процессов в пищевой промышленности</i></p>	<p><i>переноса импульса, тепла и массы в пищевых технологиях</i></p> <p><b>9.</b> analiza modificările structurale și compoziționale ale materiilor prime pe durata fluxului tehnologic în vederea elaborării proceselor tehnologice/<i>анализировать структурные и композиционные изменения сырья в ходе технологического потока с целью разработки технологических процессов</i></p> <p><b>10.</b> aplica principiile de conservare în procesul de producere/<i>применять принципы консервирования в производстве</i></p>
<p><b>CG 2.</b> Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară/<i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности</i></p> <p><b>CG 4.</b> Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare/<i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства</i></p> <p><b>CP 2.</b> Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Разработка технологических процессов в пищевой промышленности</i></p> <p><b>CP 3.</b> Proiectarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Проектирование технологических процессов в пищевой промышленности</i></p>	<p><b>11.</b> elabora proiectul tehnic în vederea lansării de noi produse alimentare, modernizării sau reconstrucției întreprinderii cu utilizarea software-urilor specifice domeniului/<i>разрабатывать технический проект по выпуску новой пищевой продукции, модернизации или реконструкции предприятия с использованием специального программного обеспечения в данной области</i></p>
<p><b>CG 4.</b> Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare/<i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства</i></p> <p><b>CG 6.</b> Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/<i>Внедрение моделей снижения пищевых потерь и пищевых отходов</i></p> <p><b>CP 4.</b> Planificarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Планирование технологических процессов в пищевой промышленности</i></p> <p><b>CP 5.</b> Gestionarea materiei prime, ingredientelor și ambalajelor în fabricarea produselor alimentare/<i>Управление сырьем, ингредиентами и упаковкой в производстве продуктов питания</i></p>	<p><b>12.</b> utiliza materia primă, ingredientele și ambalajele în funcție de specificul întreprinderii și particularitățile procesului de producție/<i>использовать сырье, ингредиенты и упаковку в соответствии со спецификой предприятия и особенностями производственного процесса</i></p> <p><b>13.</b> gestiona funcționarea utilajelor și echipamentelor tehnologice în situații de producere, inclusiv și imprevizibile/<i>управлять работой технологических машин и оборудования в производственных ситуациях, в том числе непредвиденных</i></p> <p><b>14.</b> gestiona procesul tehnologic de fabricare a produselor de origine vegetală oferind sprijin și feedback membrilor echipei/<i>управлять технологическим процессом производства продуктов растительного происхождения, обеспечивая поддержку и обратную связь с членами команды</i></p> <p><b>15.</b> gestiona procesul tehnologic de fabricare a produselor de origine animală oferind sprijin și feedback membrilor echipei/<i>управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения, обеспечивая поддержку и обратную связь с членами команды</i></p>

<p><b>CP 6.</b> Gestionarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Управление технологическими процессами в пищевой промышленности</i></p>	
<p><b>CG 1.</b> Utilizarea în activitatea profesională a legiților de bază definite de științele fundamentale/<i>Использование в профессиональной деятельности основных законов, определенных фундаментальными науками</i></p> <p><b>CG 3.</b> Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/<i>Постоянное совершенствование производственных процессов</i></p> <p><b>CP 2.</b> Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Разработка технологических процессов в пищевой промышленности</i></p>	<p><b>16.</b> analiza activitatea întreprinderii, evalua eficiența și productivitatea proceselor de producție, prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă/<i>анализировать деятельность предприятия, оценивать эффективность и производительность производственных процессов, представляя информацию в четкой, логичной и понятной для целевой группы форме</i></p>
<p><b>CG 6.</b> Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/<i>Внедрение моделей снижения пищевых потерь и пищевых отходов</i></p> <p><b>CG 5.</b> Asigurarea calității și siguranței producției alimentare/<i>Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции</i></p>	<p><b>17.</b> realiza acțiuni în vederea prevenirii poluării mediului și protejării resurselor/<i>принимать меры по предотвращению загрязнения окружающей среды и защите ресурсов</i></p> <p><b>18.</b> aplica regulile de igienă la întreprindere conform prevederilor legislației în vigoare/<i>применять правила гигиены на предприятии в соответствии с положениями действующего законодательства</i></p> <p><b>19.</b> organiza controlul calității pe fluxul tehnologic de fabricație/<i>организовать контроль качества на технологическом пути производства</i></p> <p><b>20.</b> implementa programe preliminare și sisteme de management al calității și siguranței alimentelor în baza formării profesionale continue/<i>внедрять предварительные программы и системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе непрерывного профессионального обучения</i></p>