

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	0721.2 Tehnologia produselor alimentare
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 обучения/Степень обязательности и соответствия требованиям
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/ zile) / Сроки (период в месяцах) и продолжительность (количество недель/ дней)				
	Activități didactice/ Учебная деятельность		Sesiuni de examene/Экзаменационные сессии		Stagii de practică/ Практика
	Semestrul I/ I Семестр	Semestrul II/ II Семестр	Semestrul I/ I Семестр	Semestrul II/ II Семестр	
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-июнь (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-июнь (7 zile/дней)	-
III	Septembrie- octombrie/ Сентябрь- октябрь (17 zile/дней)	Ianuarie-februarie/ Январь-февраль (13 zile/дней)	Ianuarie-februarie/ Январь-февраль (6 zile/дней)	Mai-iunie/Май-июнь (5 zile/дней)	-
IV	-	Ianuarie-februarie/ Январь-февраль (12 zile/дней)	Ianuarie/Январь (2 zile/дней)	Mai-iunie/Май-июнь (4 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/Июнь (5 zile/дней)	Martie-aprilie/ Март-апрель (4 săptămâni/недели)
Total / Итого	63 zile/дней	56 zile/дней	28 zile/дней	28 zile/дней	19 săptămâni/недель

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/Lекции	Seminar/Sеминары	Lucrări practice/Практические работы	Lucrări de laborator/Лабораторные работы	Proiectare/Проектирование		
Anul I, semestrul 1/1 год, семестр 1											
F.O.001	Analiza matematică/ Математический анализ	120	24	96	12		12			E	4
F.O.002	Algebra liniară și geometria discriptivă/ 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, I часть (английский, французский, немецкий)	60	12	48		12				E	2
G.O.004	Limba română (pentru alolingvi, de comunicare)/Румынский язык (для алолингвов, специальность) *	60	12	48		12				E*	2*
Total semestrul 1/ Итого 1-й семестр		780	156	624	84	12	36	24		7E	26

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/Lecții	Seminar/Seminari	Lucrări practice/Практические работы	Lucrări de laborator/Лабораторные работы	Proiectare/Проектирование		
Anul I, semestrul 2/1 год, семестр 2											
F.O.004	Fizica/Физика	120	24	96	12			12		E	4
F.O.005	Matematici speciale/ Специальный курс высшей математики	90	18	72	12		6			E	3
G.O.005	Bazele programării calculatoarelor/Основы 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	Analiza senzorială a produselor alimentare/ Сенсорный анализ пищевых продуктов	120	24	96	12		6	6		E	4
G.O.006	Limba străină, partea II (engleză, franceză, germană)/Иностранный язык, II часть (английский, французский, немецкий)	60	12	48		12				E	2
G.O.007	Limba română (pentru alolingvi, de specialitate)/ Румынский язык (для алолингвов, специальность) *	60	12	48		12				E*	2*
Total semestrul 2/ Итого 2-семестр		660	132	528	60	12	30	30	0	6E	22
Total/Итого 1 год:		1440	288	1152	144	24	66	54	0	13E	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 алолингвов) зачисляются дополнительные кредиты, к общему 240 кредитам предусмотренных учебной программой.

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		
Anul II, semestrul 3/II год, семестр 3											
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 пищевых продуктов	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, germană)/ Иностранный язык, I часть (английский, французский, немецкий)	60	12	48		12				E	2
Total semestrul 3/ Итого 3-й семестр		690	138	552	66	30	18	24		6E	23

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		
Anul II, semestrul 4/II год, семестр 4											
U.A.002	Integrare economică europeană/Европейская экономическая интеграция	60	12	48	12					E	2
U.A.102	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/ Пищевое законодательство	60	12	48	6	6				E	2
S.O.007	Principii și metode de conservare a produselor alimentare/Принципы и методы консервирования пищевых продуктов	150	30	120	12	6		12		E	5
Total semestrul 4 / Итого семестр 4		780	156	624	78	24	18	36		7E	26
Total anul II/ Итого II-й год		1470	294	1176	144	54	36	60		13E	49

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/Sеминары	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare/ Проектирование		
Anul III, semestrul 5/III год, семестр 5											
F.O.012	Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ Гигиена предприятий пищевой промышленности	120	24	96	12	6		6		E	4
F.O.013	Principiile nutriției umane/ Принципы питания человека	150	30	120	18		12			E	5
F.O.014	Analiza instrumentală/ Инструментальный анализ	120	24	96	12			12		E	4
S.O.008	Biochimia produselor de origine animală/ Биохимия продуктов животного происхождения	120	24	96	12	6		6		E	4
S.O.009	Tehnologia produselor din lapte/ Технология молочных продуктов	150	30	120	12		6	12		E, PA	5
S.O.010	Tehnologia produselor din carne/ Технология мясных продуктов	150	30	120	12		6	12		E	5
Total semestrul 5/ Итого 5-й семестр:		810	162	648	78	12	24	48		6E, 1PA	27

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/Seminare	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare/ Проектирование		
Anul III, semestrul 6/III год, семестр 6											
U.A.003	Filosofie și gândire critică/ Философия и критическое мышление	120	24	96	14	10				E	4
U.A.103	Logica/Логика										
G.O.009	Economia întreprinderii/ Экономика предприятия	120	24	96	12		12			E	4
S.O.011	Biochimia produselor de origine vegetală/ Биохимия продуктов растительного происхождения	120	24	96	12	6		6		E	4
S.O.012	Tehnologia panificației/ Технология хлебобулочных изделий	150	30	120	12		6	12		E, PA	5
S.O.013	Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor Технология обработки фруктов и овощей	150	30	120	12		6	12		E	5
Total semestrul 6/ Итого 6-й семестр		660	132	528	62	16	24	30		5E, 1 PA	22
Total anul III/ Итого III-й год		1470	294	1176	140	28	48	78		11E, 1 PA	49

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	N Nr. ECTS/Количество кредитов ECTS
		Total/Итого	Contact direct/Прямой контакт	Studiu individual/ Индивидуальное обучение	Curs./Лекции	Seminar/Sеминары	Lucrări practice/ Практические работы	Lucrări de laborator/ Лабораторные работы	Proiectare/ Проектирование		
Anul IV, semestrul 7/ IV год, семестр 7											
SP.O.001	Stagiu de practică tehnologică/Технологическая практика	900	630	270						E	30
Total semestrul 5/ Итого семестр 5:		900	630	270						E	30
Anul IV, semestrul 8/ IV год, семестр 8											
F.O.015	Managementul întreprinderii/Управление предприятием	90	18	72	12		6			E	3
S.O.014	Proiectarea întreprinderilor de ramură/ Проектирование предприятий отрасли	210	42	168	12		30			E, PA	7
S.O.015	Aditivi și ingrediente alimentare/Пищевые добавки и ингредиенты	120	24	96	12		6	6		E	4
S.O.016	Controlul fizico-chimic a produselor alimentare/ Физико-химический контроль пищевых продуктов	120	24	96	12			12		E	4
Total semestrul 6/ Итого 6-й семестр		540	108	432	48		42	18		4E, 1PA	18
Total anul IV/ Итого IV-й год		1440	108+ 630*	702	48		42	18		5E, 1PA	48

Notă: * Ore de contact în cadrul stagiilor de practică

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/Lекции	Seminar/Семинары	Lucrări practice/Практические работы	Lucrări de laborator/Лабораторные работы	Proiectare/Проектирование		
Anul V, semestrul 9/V год, семестр 9											
F.O.016	Procese durabile în industria alimentară/ <i>Устойчивые процессы в пищевой промышленности</i>	120	24	96	12		12			E	4
S.A.017	Managementul calității/ <i>Управление качеством</i>	150	30	120	18		12			E	5
S.A.117	Bazele standardizării/ <i>Основы стандартизации</i>										
S.O.018	Securitatea și sănătatea în muncă/ <i>Охрана здоровья и безопасность труда</i>	90	18	72	12		6			E	3
S.A.019	Tehnologia produselor de cofetărie/ <i>технология кондитерских изделий</i>	150	30	120	12		6	12		E	5
S.A.119	Tehnologia zahărului și produselor zaharoase/ <i>Технология сахара и сахаристых изделий</i>										
S.O.020	Reologia produselor alimentare/ <i>Реология пищевых продуктов</i>	90	18	72	12			6		E	3
S.O.021	Tehnologia produselor oleaginoase/ <i>технология масличных продуктов</i>	120	24	96	12		6	6		E	4
Total semestrul 9/ Итого 9-й семестр		720	144	576	78		42	24		6E	24

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		
Anul V, semestrul 10/V год, семестр 10											
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
Total semestrul 10/ Итого 10-й семестр		660	14+ 168*	478					14	2E	22
Total anul V/ Итого V-й год		1380	158+ 168*	1054	78	0	42	24	14	8E	46
Total program/ Итого по программе		7200	1142+ 798*	5260	554	106	234	234	14	50E 3 PA	240

Notă: * Ore de contact în cadrul stagiilor de practică

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/ 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	Durată (nr. săpt./nr. ore)/Продолжительность (кол-во недель/кол-во часов)	Perioada desfășurării/ Период проведения	Număr credite ECTS/Число кредитов ECTS
1.	Stagiul de practică tehnologică/ Технологическая практика	IV	VII	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	V	X	4 săptămâni/ недель/240 ore/часов	Martie-aprilie/ Март-апрель (4 săptămâni/ недели)	8
Total/Итого				19 săptămâni/ недель /1140 ore/ часов		38

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

Cod/Код	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/Lecții	Seminar/Seminare	Lucrări practice/ Практические занятия		
Anul II, semestrul 3/II год, семестр 3									
L.A.001	Marketing/Маркетинг	120	60	60	30	30		E	4
Anul II, semestrul 4/II год, семестр 4									
L.A.002	Stiluri alimentare/Пищевые стили	120	60	60	30	30		E	4
Anul III, semestrul 6/III год, семестр 6									
L.A.003	Proiectarea produselor noi/Проектирование новых продуктов	120	60	60	30	30		E	4
Total program/Итого по программе		360	180	180	90	90		3E	12

**6. PLANUL MODULULUI PSIHOPEDAGOGIC/ПЛАН ПСИХО-ПЕДАГОГИЧЕСКОГО
МОДУЛЯ**

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/modulului/ Название курса/ 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. ECTS/Количество кредитов ECTS
			Total/Итого	Contact direct/Прямой контакт	Studiu individual/Индивидуальные задания	Contact direct/ Прямой контакт		Stagiu/Стажировка		
						Curs/Lecții	Seminare/Seminare laborator/Laboratorные занятия			
FORMAREA TEORETICĂ// ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА										
Modulul #1 – Psihologie/ Модуль #1- Психология			180	48	132	32	16	-	2E	6
F.O.001	Psihologia adolescenților, tinerilor și adulților (vârștelor) / 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 #2 – Pedagogie/ Модуль #2 – 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 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. 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			
Modulul #3 – Didactica specializării/ Модуль #3 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 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
Modulul #4 – Disciplina opțională/ Модуль #4 – 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/ Общая теоретическая подготовка			900	240	660	116	124	-	8E	30

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. ECTS / Количество кредитов ECTS
			Total/ Итого	Contact direct/ Прямой контакт	tudiu individual/ Индивидуальное задание	Contact direct/ Прямой контакт		Stagiu/Стажировка		
						Curs /Лекции	Seminare/ Семинары laborator/ Лабораторные занятия			
STAGIUL PRACTIC/ПРАКТИЧЕСКАЯ СТАЖИРОВКА										
Modulul #5 – Practica pedagogică/ Модуль #5 –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
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/

ДИСЦИПЛИНЫ С ПЕРЕВОДИМЫМИ КРЕДИТАМИ

acumulate de absolvenții instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar cu studii din domeniul de formare profesională 0721. Prelucrarea alimentelor накопленные выпускниками учреждений послесреднего профессионально-технического образования и послесреднего не высшего уровня образования направления профессиональной подготовки 0721. Переработка пищевых продуктов

Biochimia produselor de origine animală/ <i>Биохимия продуктов животного происхождения</i>	V	120	24	96	12	6		6	E	4
Biochimia produselor de origine vegetală/ <i>Биохимия продуктов растительного происхождения</i>	VI	120	24	96	12	6		6	E	4
Filosofie și gândire critică/ <i>Философия и критическое мышление</i>	VI	120	24	96	14	10			E	4
Logica/ <i>Логика</i>										
Total/Итого:		840	168	672	98	46	12	12	10E	28

**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>	25-30	60-72	69
2	Unități de curs/module de creare a abilităților și competențelor generale/ <i>Учебные дисциплины/модули формирования общих навыков и компетенций (G)</i>	5-8	12-19	18
3	Unități de curs/module de orientare socio-umanistică/ <i>Учебные дисциплины/модули социально-гуманитарного направления (U)</i>	3-5	6-12	8
4	Unități de curs/module de specialitate/ <i>Дисциплины/модули по специальности (S)</i>	35-40	84-96	93
5	Stagii de practică/ <i>Практика (SP)</i>	15-20	36-48	38
6	Evaluarea finală: teza de licență/ <i>Итоговое оценивание: дипломная работа</i>	5-7	12-16	14

**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/modulului/ 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 descriptivă / 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 добросовестность	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
Limba străină, partea I (engleză, franceză, /germană) / Иностранный язык, I част (английский, французский, немецкий)	G.O.003	2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,5													
Fizica / Физика	F.O.004	4	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5													
Matematici speciale / Специальный курс высшей математики	F.O.005	3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5													
Bazele programării calculatoarelor / Основы программирования	G.O.005	3										3									
Chimia organică/ Органическая химия	F.O.006	6	1	1	1	1	1	1													
Limba străină, partea II (engleză, franceză, /germană) / Иностранный язык, II част (английский, французский, немецкий)	G.O.006	2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,5													
Bazele statului și dreptului / Основы государства и права	U.A.001	2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,5													
Legislația muncii/ Трудовое законодательство	U.A.101																				
Dreptul proprietății intelectuale/ Право интеллектуальной собственности	U.A.201																				

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		
Microbiologia specială/ Специальная микробиология	S.O.004	5										1,3	1,2	1,3	1,2						
Utilaj tehnologic/ Технологическое оборудование	S.O.005	4										1	1	1	1						
Legislația alimentară/ Пищевое законодательство	S.O.006	2	0,3	0,3	0,5	0,3	0,3	0,3													
Principii și metode de conservare a produselor alimentare/ Принципы и методы консервирования пищевых продуктов	S.O.007	5										2,5	2,5								
Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ Гигиена предприятий пищевой промышленности	F.O.012	4																2	1	1	
Principiile nutriției umane/ Принципы питания человека	F.O.013	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				

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														
Logica / Логика	U.A.103																					
Economia întreprinderii/ Экономика предприятия	G.O.009	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					
Stagiul de practică tehnologică/ Технологическая практика	SP.O.001	30								2,5	2,5		5	5	5	5	5					
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				
Reologia produselor alimentare/ Реология пищевых продуктов	S.O.020	3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5															
Tehnologia produselor oleaginoase / Технология масличных продуктов	S.O.021	4												1	0,5	1	1	0,5					
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			
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			
TOTAL/Итого		240	12,5	12,1	12,3	11,9	11,9	11,9	8,1	8,1	12,6	12,6	15,1	19,9	19,3	19,9	19,8	15,6	4,1	5,1	4,1	3,1	

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">Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции Общие/Профессиональные</p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC</p>
<p>CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legiților de bază definite de științele fundamentale/Использование в профессиональной деятельности основных законов, определенных фундаментальными науками</p> <p>CP 1. Aplicarea în procesul de producție a evoluțiilor și inovațiilor din industria alimentară/Применение развития и инноваций пищевой промышленности в производственном процессе</p>	<p>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР Выпускник / кандидат на присвоение квалификации может:</p> <p>1. aplica principii și procese chimice în domeniul procesării alimentelor/применять химические принципы и процессы в области обработки пищевых продуктов</p> <p>2. aplica principii și procese fizice în domeniul procesării alimentelor/применять физические принципы и процессы в области переработке пищевых продуктов</p> <p>3. aplica metode de analiză matematică în rezolvarea problemelor de ordin ingineresc/применять методы математического анализа при решении инженерных задач</p> <p>4. aplica prevederile legale, care reglementează procesele de fabricație a produselor alimentare în baza formării profesionale continue/применять правовые нормы, регулирующие процессы производства пищевых продуктов на основе непрерывного профессионального образования</p> <p>5. analiza studiile de piață și cerințele consumatorilor, aplicând diferite modalități de comunicare și diverse instrumente și tehnici de cercetare în funcție de produs/анализировать маркетинговые исследования и требования потребителей, применяя различные способы коммуникации и различные инструменты и методы исследования в зависимости от продукта</p> <p>6. integra principiile de nutriție în crearea și dezvoltarea produselor alimentare/интегрировать принципы питания в дизайн и разработку продуктов питания</p>
<p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară/Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности</p>	<p>7. organiza procesul de producție în cadrul întreprinderii din domeniul alimentar, în corespundere cu resursele disponibile, a termenilor limită și a rezultatelor scontate/организовывать производственный процесс на пищевом предприятии в соответствии с имеющимися ресурсами, сроками и ожидаемыми результатами</p> <p>8. aplică legile fundamentale ale fenomenelor de transfer, de impuls, de căldură și de masă în tehnologiile alimentare/применять фундаментальные законы явлений переноса импульса, тепла и массы в пищевых технологиях</p>
<p>CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară/Разработка технологических процессов в пищевой промышленности</p>	<p>9. analiza modificările structurale și compoziționale ale materiilor prime pe durata fluxului tehnologic în vederea elaborării proceselor tehnologice/анализировать структурные и композиционные изменения сырья в ходе технологического потока с целью разработки технологических процессов</p> <p>10. aplica principiile de conservare în procesul de producere/применять принципы консервирования в производстве</p>
<p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară/Разработка и</p>	<p>11. elabora proiectul tehnic în vederea lansării de noi produse alimentare, modernizării sau reconstrucției întreprinderii cu utilizarea software-urilor specifice</p>

<p><i>обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности</i></p> <p>CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare/<i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства</i></p> <p>CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Разработка технологических процессов в пищевой промышленности</i></p> <p>CP 3. Proiectarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Проектирование технологических процессов в пищевой промышленности</i></p>	<p><i>domeniului/разрабатывать технический проект по выпуску новой пищевой продукции, модернизации или реконструкции предприятия с использованием специального программного обеспечения в данной области</i></p>
<p>CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare/<i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства</i></p> <p>CG 6. Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/<i>Внедрение моделей снижения пищевых потерь и пищевых отходов</i></p> <p>CP 4. Planificarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Планирование технологических процессов в пищевой промышленности</i></p> <p>CP 5. Gestionarea materiei prime, ingredientelor și ambalajelor în fabricarea produselor alimentare/<i>Управление сырьем, ингредиентами и упаковкой в производстве продуктов питания</i></p> <p>CP 6. Gestionarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Управление технологическими процессами в пищевой промышленности</i></p>	<p>12. 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>13. 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>14. 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>15. 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>CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legițărilor de bază definite de științele fundamentale/<i>Использование в профессиональной деятельности основных законов, определенных фундаментальными науками</i></p> <p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a</p>	<p>16. 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>proceselor de producere/<i>Постоянное совершенствование производственных процессов</i> CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară/<i>Разработка технологических процессов в пищевой промышленности</i></p>	
<p>CG 6. Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/<i>Внедрение моделей снижения пищевых потерь и пищевых отходов</i></p>	<p>17. realiza acțiuni în vederea prevenirii poluării mediului și protejării resurselor/<i>принимать меры по предотвращению загрязнения окружающей среды и защите ресурсов</i></p>
<p>CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare/<i>Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции</i></p>	<p>18. aplica regulile de igienă la întreprindere conform prevederilor legislației în vigoare/<i>применять правила гигиены на предприятии в соответствии с положениями действующего законодательства</i> 19. organiza controlul calității pe fluxul tehnologic de fabricație/<i>организовать контроль качества на технологическом пути производства</i> 20. 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>