

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	0721.3 Tehnologia vinului și a produselor obținute prin fermentare
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.

яется 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 <i>Фундаментальные учебные дисциплины</i>
G	Unități de curs/module de creare a abilităților și competențelor generale <i>Учебные дисциплины, формирующие общие умения и компетенции</i>
U	Unități de curs/module de orientare socio-umanistică <i>Учебные дисциплины модули социально-гуманитарной направленности</i>
S	Disciplină de specialitate <i>Профильная дисциплина</i>
SP	Stagii de practică <i>Практика</i>
EF	Evaluarea finală <i>Итоговое оценивание</i>
O	Unități de curs obligatorii <i>Обязательные учебные дисциплины</i>
A	Unități de curs opționale <i>Факультативные учебные дисциплины</i>
L	Unități de curs la libera alegere <i>Дополнительные учебные дисциплины</i>

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
	Sem. I / I Семестр	Sem. II / II Семестр	Sem. I / I Семестр	Sem. 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 (5 zile/ дней)	Mai-iunie / май – июнь (5zile/ дней)	
IV	-	Ianuarie - februarie / январь – февраль (12 zile/ дней)	Ianuarie / январь (2 zile/ дней)	Mai-iunie / май – июнь (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 / июнь (5 zile/ дней)	Martie-aprilie/ Март-апрель (4 săptămâni / недель)
Total	63 zile/ дней	56 zile/ дней	27 zile/ дней	29 z zile/ дней	19 săptămâni / недель

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

Cod / Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore / Количество часов			Număr de ore pe tipuri de activități / Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare / Форма оценки 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 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
F.O.003	Chimia anorganică și analitică / Неорганическая и аналитическая химия	240	48	192	12		12	24		E	8
G.O.001	Etica și integritate academică / Этика и академическая целостность	60	12	48	12					E	2
S.O.001	Inițiere în specialitate / Введение в специальность	120	24	96	24					E	4
G.O.002	Tehnologii informaționale și securitate cibernetică / Информационные технологии и кибербезопасность	90	18	72	12		6			E	3
G.O.003	Limba străină, partea I (engleză/franceză/germană) / Иностранный язык, I частъ (английский, французский немецкий,)	60	12	48		12				E	2
G.O.004	Limba română (pentru alolingvi, de comunicare) / Румынский язык (для алолингвов, общение) *	60	12	48		12				E*	2*
Total semestrul 1/ Итого семестр 1		780	156	624	84	12	36	24		7E, 1E*	26

Cod / Код	Denumirea unității de curs / Название дисциплины	Total ore / Количество 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 2 / I 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
F.O.006	Chimia organică / Органическая химия	180	36	144	12		12	12		E	6
G.O.005	Bazele programării calculatoarelor / Основы программирования	90	18	72	12		6			E	3
G.O.006	Limba străină, partea II (engleză, franceză) / Иностранный язык, II частъ (английский, французский)	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*
S.O.002	Cultura și tradiția vinului / Культура и традиция вина	120	24	96	12		12			E	4
Total semestrul 2 / Итого 2-й семестр		660	132	528	60	12	36	24		6E, 1E*	22
Total anul I / Итого I-й курс		1440	288	1152	144	24	72	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 pentru programul 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 / Количество 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 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
F.O.009	Microbiologia generală / Общая микробиология	150	30	120	12	6		12		E	5
S.O.003	Tehnologia generală a produselor alimentare / Общая технология пищевых продуктов	180	36	144	18	12		6		E	6
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

Cod / Код	Denumirea unității de curs / Название дисциплины	Total ore / Количество часов			Număr de ore pe tipuri de activități / Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare / Форма оценки 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 4 / II курс, 4 -й семестр											
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 ingineriască / 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	120	24	96	6	6		12		E	4
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
S.O.007	Viticultura / Виноградарство	150	30	120	12	6		12		E	5
Total semestrul 4 / Итого 4 -й семестр		750	150	600	72	24	18	36		7E	25
Total anul II Итого II-й курс		1440	288	1152	138	54	36	60		13E	48

Cod / Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore / Количество часов			Număr de ore pe tipuri de activități / Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare / Форма оценки 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 курс, 5 -й семестр											
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 / Основы нутриции человек	150	30	120	18		12			E	5
F.O.014	Analiza instrumentală/ Инструментальный анализ	120	24	96	12			12		E	4
S.O.008	Ampelografia / Ампелография	150	30	120	12	6		12		E	5
S.O.009	Vinificația primară/ Первичное виноделие	180	36	144	18	6		12		E, 1PA	6
Total semestrul 5/ Итого 5 -й: семестр		720	144	576	72	18	12	42		5E, 1PA	24
Anul III, semestrul 6 / III курс, 6 -й семестр											
U.A.003	Filosofie și gândire critică / Философия и критическое мышление	120	18	102	12	6				E	4
U.A.103	Logica / Логика										
S.O.010	Biotehnologii fermentative sustenabile / Биотехнологии брожения	120	24	96	12		6	6		E	4
S.O.011	Vinificația secundară/ Вторичное виноделие	180	36	144	18	6		12		E, TA	6
S.O.012	Oenochimia / Химия вина	180	36	144	18		6	12		E	6
U.A.004	Economia întreprinderii / Экономика предприятия	120	24	96	12		12			E	4
U.A.104	Teoria economică/ Экономическая теория										
Total semestrul 6/ Итого 6-й: семестр		720	138	582	72	12	24	30		5E, 1TA	24
Total anul III// Итого III-й курс		1440	282	1158	144	30	36	72		10E, 1PA, 1TA	48

Cod / Код	Denumirea unității de curs / Название дисциплины	Total ore / Количество 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 курс, 7 -й семестр											
SP.O.001	Stagiu de practică tehnologică / Технологическая практика	900	630	270						E	30
Total semestrul 7 / Итого 7-й: семестр		900	630	270						1E	30
Anul IV, semestrul 8 / IV курс, 8 -й семестр											
S.O.013	Analiza senzorială a vinului și băuturilor alcoolice / Сенсорный анализ вина и алкогольных напитков	120	24	96	6		6	12		E	4
S.A.014	Valorificarea produselor secundare industriei fermentative / Валоризация вторичных бродильной промышленности	90	18	72	12			6		E	3
S.A.114	Prelucrarea produselor secundare viticole / Переработка вторичных продуктов виноделия										
S.O.015	Dezvoltarea durabilă a sectorului vitivinicol / Устойчивое развитие виноградарско-винодельческой отрасли	120	24	96	12	12				E	4
S.O.016	Vinificația specială / Специальная технология	180	36	144	12	6	6	12		E	6
S.O.017	Managementul întreprinderii / Менеджмент предприятия	90	18	72	12		6			E	3
Total semestrul 8 / Итого 8-й: семестр		600	120	480	54	18	18	30		5E	20
Total anul IV / Итого IV-й курс		1500	120+630*	750	54	18	18	30		6E	50

Cod / Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore / Количество 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 курс, 9 -й семестр											
F.O.015	Procese durabile în industria alimentară / Устойчивые процессы в пищевой промышленности	120	24	96	12		12			E	4
S.O.018	Securitatea și sănătatea în muncă / Охрана труда и техника безопасности	90	18	72	12		6			E	3
S.O.019	Tehnici viti - vinicole moderne / Современные методы виноделия	60	12	48	6		6			E	2
S.O.020	Controlul tehnologic și microbiologic al băuturilor alcoolice/ Технохимический и микробиологический контроль алкогольных напитков	120	24	96	6		6	12		E	4
S.O.021	Proiectarea întreprinderilor de ramură / Проектирование предприятий отрасли	180	36	144	6		30			E, PA	6
S.A.022	Managementul calității / Менеджмент качества	150	30	120	18		12			E	5
S.A.122	Bazele standardizării / Основы стандартизации										
Total semestrul 9/ Итого 9-й семестр		720	144	576	60		72	12		6E, 1PA	24

Cod / Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore / Количество 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 10 / V курс, 10 -й семестр											
SP.O.002	Stagiu de practică de cercetare de licență / Исследовательская практика для разработки дипломной работы	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 курс		1380	158 + 168*	1054	60		72	12	14	8E, 1PA	46
Total programul de studii/ Итого программа обучения		7200	1136 + 798*	5266	540	126	234	222	14	50E 2E*, 1TA 2PA	240

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

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

Nr. crt. / Номер	Forma de evaluare finală a studiilor/ Форма итоговой оценки обучения	Termene de organizare / Сроки организации	Nr. credite ECTS / Количество кредитов ECTS
1	Teza de licență/ proiectului de licență / Дипломная работы	Aprilie – Iunie / Апрель - Июнь	14 (inclusiv 2 ECTS pentru susținerea tezei/proiectului/ включая 2 ECTS за защиту дипломной работы / проекта)
Total / Итого			14

4. STAGII DE PRACTICĂ/ ПРАКТИКА

Nr. crt. / Номер	Tipul stagiului de practică / Тип практики	An de studii / Год обучения	Semestru I/ Семестр	Durăță. săpt./ ore / Продолжительность недель / часы	Perioada desfășurării/ Период проведения	Număr credite ECTS / Кол-во кредитов ECTS
1.	Stagiu de practică tehnologică/ Технологическая практика	IV	VII	15 săptămâni/недель 900 ore/ часов	Septembrie – decembrie/ сентябрь - декабрь	30
2.	Stagiul de practica de cercetare de licență / Исследовательская практика для разработки дипломной работы	V	X	4 săptămâni /недель 240 ore / часов	Martie – aprilie/ март - апрель	8
Total: / Итого				19 săptămâni/ 1140 ore		38

5. UNITĂȚI DE CURS LA LIBERĂ ALEGERE/ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Cod / Код	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины	Total ore / Количество часов			Număr de ore pe tipuri de activități / Количество часов по типу деятельности					Forma de evaluare / Форма оценки результатов	Nr. credite ECTS / Количество кредитов ECTS
		Total / Итого	Contact direct / Прямой контакт	Studiu individual / Индивидуальное задание	Total / Итого	Contact direct / Прямой контакт	Studiu individual / Индивидуальное задание	Curs / Лекции	Seminar / Семинары		
Anul II, semestrul 3/ II курс, 3 -й семестр											
L.A.001	Marketing / Маркетинг	120	60	60	30	30				E	4
Anul II, semestrul 3/ II курс, 4 -й семестр											
L.A.002	Stiluri alimentare/ Пищевые стили	120	60	60	30	30				E	4
Anul III, semestrul 4/ III курс, 6 -й семестр											
L.A.003	Proiectarea produselor noi/ Проектирование новых продуктов	120	60	60	30	30				E	4
Total program/ Итого:		360	180	180	90	90				3E	12

6. PLANUL MODULULUI PSIHOPEDAGOGIC/ ПЛАН ПСИХО - ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МОДУЛЯ

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/modulului/ Название дисциплины/ модуля	Semestrul/ Семестр	Total ore / Количество часов			Repartizare ore pe tipuri de activități/ Распределение часов по видам деятельности			Forma de evaluare / Форма оценивания	Nr. credite ECTS / Количество кредитов
			Total/ Итого	Contact direct / Прямой контакт	Studiu individual / Индивидуальные задания	Contact direct / Прямой контакт		Stagiu / Практика		
						Curs / Лекции	Seminare/ Семинары laborator/ Лабораторные 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 (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 #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 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 #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/			120	32	88	16	16	-	1E	4

Cod/ Код	Denumirea unității de curs/modulului/ Название дисциплины/ модуля	Semestrul/ Семестр	Total ore / Количество часов			Repartizare ore pe tipuri de activități/ Распределение часов по видам деятельности			Forma de evaluare / Форма оценивания	Nr. credite ECTS / Количество кредитов
			Total/ Итого	Contact direct / Прямой контакт	Studiu individual / Индивидуальные задания	Contact direct / Прямой контакт		Stagiu / Практика		
						Curs / Лекции	Seminare/ Семинары laborator/ Лабораторные занятия			
<i>Модуль #4 – Факультативная дисциплина</i>										
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/ 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

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**

Denumirea unității de curs/ <i>Название дисциплины</i>	Semestrul/ <i>Семестр</i>	Total ore/ <i>Всего часов</i>			Numărul de ore pe tipuri de activități/ <i>Количество часов по типу деятельности</i>				Forma de evaluare/ <i>Форма оценивания</i>	Nr. ECTS/ <i>Количество кредитов</i>
		Total/ <i>Итого</i>	Contact direct/ <i>Прямой контакт</i>	Studiu individual/ <i>Индивидуальное обучение</i>	Curs/ <i>Лекции</i>	Seminar/ <i>Семинары</i>	Lucrări practice/ <i>Практические занятия</i>	Lucrări de laborator/ <i>Лабораторные</i>		
Tehnologii informaționale și securitate cibernetică/ <i>Информационные технологии и кибербезопасность</i>	I	90	18	72	12		6		E	3
Limba străină, partea I (engleză, franceză, germană)/ <i>Иностранный язык, I часть (английский, французский, немецкий)</i>	I	60	12	48		12			E	2
Limba străină, partea II (engleză, franceză, germană)/ <i>Иностранный язык, II часть (английский, французский, немецкий)</i>	II	60	12	48		12			E	2
Bazele programării calculatoarelor/ <i>Основы программирования</i>	II	90	18	72	12		6		E	3
Bazele statului și dreptului/ <i>Основы государства и права</i>	III	60	12	48	12				E	2
Legislația muncii/ <i>Трудовое законодательство</i>										
Dreptul proprietății intelectuale/ <i>Право интеллектуальной собственности</i>										
Integrare economică europeană/ <i>Европейская экономическая интеграция</i>	IV	60	12	48	12				E	2
Integrare europeană/ <i>Европейская интеграция</i>										
Viticultura/ <i>Виноградарство</i>	IV	150	75	75	30	15		30	E	5
Vinificația primară / <i>Первичное виноделие</i>	V	180	90	90	45	15		30	E	6
Filosofie și gândire critică/ <i>Философия и критическое мышление</i>	VI	120	24	96	14	10			E	4
Logica/ <i>Логика</i>										
Total/Итого:		870	273	597	137	40	6	60	9E	29

Matricea corelării finalităților de studiu și a competențelor formate în cadrul programului * 0721.3 Tehnologia vinului și produselor obținute prin fermentare cu cele ale unităților de curs/modulelor /

Матрица соответствия целей и компетенций специальности 0721.3 Технология вина и продуктов брожения учебным дисциплинам / модулям

Denumirea unității de curs/modulului / Название дисциплины / Модуля	Codul unității de curs/ modulului / Код дисциплины / модуля	Nr. ECTS / Количество кредитов	Competențe / Компетенции																				
			Generale / Общие; Profesionale / Профессиональные																				
			CG1, CP1				CG2		CP2		CG2 CG4 CP2 CP3	CG1C G3	CG6, CP4, CP5				CG5						
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC / Результаты обучения в соответствии с уровнем НКП																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Analiza matematică / Математический анализ	F.O.001	4	1	1	1		1																
Algebra liniară și geometria discriptivă / Линейная алгебра и начертательная геометрия	F.O.002	3	0.5	0.5	1		1																
Etica și integritate academică / Этика и академическая добросовестность	G.O.001	2	1				1																
Tehnologii informaționale și securitate cibernetică / Информационные технологии и кибербезопасность	G.O.002	3	1								2												
Chimia anorganică și analitică / Неорганическая и аналитическая химия	F.O.003	8	2	2	1			1		1	1												
Inițiere în specialitate/ Введение в специальность	S.O.001	4	1				1	1							1								
Limba străină, partea I (engleză, franceză) / Иностранный язык, I часть (английский, французский)	G.O.003	2	2																				
Fizica / Физика	F.O.004	4	1	1					1	1													
Matematici speciale / Специальная математика	F.O.005	3	1		1		1																
Bazele programării calculatoarelor/ Основы программирования	G.O.005	3	1										1						1				

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>Competențe Generale/Profesionale / Компетенции Общие / профессиональные</p>	<p>Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР <i>Выпускник / кандидат на присвоение квалификации может:</i></p>
<p>CG 1. 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>CP 1. Aplicarea în procesul de producție a evoluțiilor și inovațiilor din industria vitivinicolă./ <i>Применение в производственном процессе разработок и инноваций в винодельческой отрасли</i></p>	<p>1. aplica principii și procese chimice în domeniul procesării vinurilor și produselor obținute prin fermentare</p> <p>2. aplica conceptele și principiile fizicii în domeniul procesării vinurilor și produselor obținute prin fermentare</p> <p>3. aplica metode de analiză matematică în rezolvarea problemelor de ordin ingineresc/</p> <p>4. aplica documente normative care reglementează procesele de fabricație a produselor vitivinicole și produsele obținute prin fermentare, în baza formării profesionale continue</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 /</p> <p>6. integra principiile de nutriție în crearea și dezvoltarea vinurilor și produselor obținute prin fermentare</p> <p>1. применять химические принципы и процессы в области переработки вина и продуктов брожения</p> <p>2. применять концепции и принципы физики в области переработки вина и продуктов брожения</p> <p>3. применять методы математического анализа при решении инженерных задач</p> <p>4. применять нормативные документы, регламентирующие процессы производства вина и продуктов брожения, на основе непрерывного профессионального</p> <p>5. обучения анализировать исследования рынка и требования потребителей, применяя различные методы коммуникации и различные исследовательские инструменты и методики в зависимости от продукта</p> <p>6. интегрировать принципы питания в создание и разработку вин и продуктов брожения</p>
<p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară/ <i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности</i></p>	<p>7. organiza procesul de producție în cadrul întreprinderii din industria vinicolă în corespundere cu resursele disponibile, termenilor limită și rezultatelor scontate</p> <p>8. aplica legile fundamentale ale fenomenelor de transfer de impuls, de căldură și de masă în tehnologia vinului și produselor obținute prin fermentare/</p>

Competențe Generale/Profesionale / Компетенции Общие / профессиональные	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР Выпускник / кандидат на присвоение квалификации может:
	<p>7. <i>организовать производственный процесс на предприятии винодельческой отрасли в соответствии с имеющимися ресурсами, сроками и ожидаемыми результатами</i></p> <p>8. <i>применять фундаментальные законы явлений импульса, тепло- и массообмена в технологии вина и продуктов, получаемых путем брожения</i></p>
<p>CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în fabricarea vinurilor și produselor obținute prin fermentare/ <i>Разработка технологических процессов производства вин и продуктов, получаемых путем брожения</i></p>	<p>9. <i>analiza modificările structurale și compoziționale ale materiilor prime pe durata fluxului tehnologic în vederea elaborării proceselor tehnologice</i></p> <p>10. <i>analiza specificul materiilor prime în funcție de zonele geografice, areale și crame de producere/</i></p> <p>9. <i>анализировать структурно-композиционные изменения сырья в ходе технологического потока с целью разработки технологических процессов</i></p> <p>10. <i>анализировать специфику сырья в зависимости от географических зон, районов и винодельческих предприятий производства</i></p>
<p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară/ <i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности</i></p> <p>CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectarea și fabricarea/ <i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства</i></p> <p>CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în fabricarea vinurilor și produselor obținute prin fermentare/ <i>Разработка технологических процессов производства вин и продуктов, получаемых путем брожения</i></p> <p>CP 3. Proiectarea proceselor tehnologice de fabricare a vinurilor și produselor obținute prin fermentare/ <i>Разработка технологических процессов для производства вин и продуктов, полученных путем брожения</i></p> <p>CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legiților de bază definite de științele fundamentale / <i>Использование в профессиональной деятельности основных законов, определяемых фундаментальными науками</i></p> <p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor / <i>Постоянное совершенствование процессов</i></p>	<p>11. <i>elabora proiectul tehnic al întreprinderii de fabricare a vinurilor și identifica diverse metode de analiză</i></p> <p>11. <i>разработать технический проект винодельческого предприятия и определить различные методы анализа</i></p> <p>12. <i>analiza activitatea întreprinderii, evalua eficiența și productivitatea proceselor de producție, prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă</i></p> <p>12. <i>проанализировать деятельность предприятия, оценить эффективность и производительность производственных процессов, представив информацию в наглядной, логичной и понятной форме для целевой группы</i></p>

<p align="center">Competențe Generale/Profesionale / Компетенции Общие / профессиональные</p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР <i>Выпускник / кандидат на присвоение квалификации может:</i></p>
<p>CG 6. Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/ <i>Внедрение моделей сокращения потерь и отходов продовольствия</i></p> <p>CP 4. Planificarea fluxului tehnologic a vinurilor și produselor obținute prin fermentare/ <i>Планирование технологического потока вин и продуктов, полученных путем брожения</i></p> <p>CP 5. Gestionarea proceselor tehnologice de producere a vinurilor și produselor obținute prin fermentare/ <i>Управление технологическими процессами производства вин и продуктов, полученных путем брожения</i></p>	<p>13. utiliza materii prime, materiale auxiliare, adjuvanți și ambalaje în funcție de sortimentul produselor obținute</p> <p>14. gestiona funcționarea utilajelor și echipamentelor tehnologice, în situații de producere inclusiv și imprevizibile</p> <p>15. gestiona fluxul tehnologic de fabricare a vinurilor și a produselor obținute prin fermentare oferind sprijin și feedback membrilor echipei</p> <p>16. gestiona fluxul tehnologic de producere a băuturilor alcoolice oferind sprijin și feedback membrilor echipei</p> <p>17. aplica regulile de igienă la întreținere conform prevederilor legislației în vigoare</p> <p>18. realiza acțiuni în vederea prevenirii poluării mediului și utilizării raționale a resurselor</p> <p>19. valorifica produse secundare vinicole și altor tipuri de reziduuri din industria fermentativă utilizând bunele practici de fabricare</p> <p><i>13. использовать сырье, вспомогательные материалы и упаковку в зависимости от ассортимента получаемой продукции</i></p> <p><i>14. управлять работой машин и технологического оборудования, в том числе в непредвиденных производственных ситуациях</i></p> <p><i>15. управлять технологическим потоком производства вина и сброженных продуктов, оказывая поддержку и обратную связь членам команды</i></p> <p><i>16. управлять технологическим потоком производства алкогольной продукции, оказывая поддержку и обратную связь членам команды</i></p> <p><i>17. применять правила гигиены на предприятии в соответствии с положениями действующего законодательства</i></p> <p><i>18. осуществлять мероприятия по предотвращению загрязнения окружающей среды и рациональному использованию ресурсов</i></p> <p><i>19. валоризировать побочные продукты виноделия и другие виды отходов бродильного производства, используя надлежащие производственные практики</i></p>
<p>CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare/ <i>Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции</i></p>	<p>20. organiza controlul calității pe fluxul tehnologic de fabricație</p> <p>21. implementa programele preliminare și sisteme de management al calității și siguranței alimentelor în baza formării profesionale continue</p> <p><i>20. организовать контроль качества на технологическом потоке производства</i></p> <p><i>21. внедрить предварительные программы и системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе непрерывного профессионального обучения</i></p>