

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei

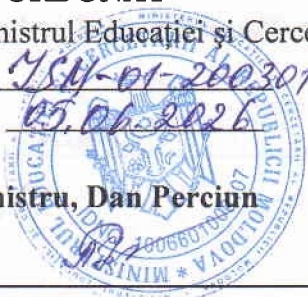
COORDONAT

Ministrul Educației și Cercetării

nr. YSM-01-200301

din 05.01.2026

/ **Ministru, Dan Perciun**



APROBAT

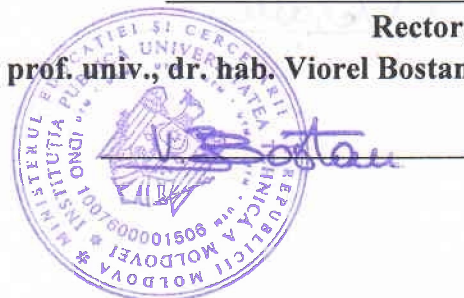
Ședința Senatului UTM

proces-verbal nr. 9

din 27.01.2026

Rector,

prof. univ., dr. hab. Viorel Bostan



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
pentru ciclul II, studii superioare de master

Nivelul calificării conform ISCED și CNC	7
Domeniul general de studii	<i>072 Tehnologii de fabricare și prelucrare</i>
Domeniul de formare profesională	<i>0721 Procesarea alimentelor</i>
Programul de studii	<i>Calitatea și siguranța produselor alimentare</i>
Tipul programului de master	<i>Master profesional</i>
Număr total de credite ECTS	<i>120 ECTS</i>
Titlul obținut la finele studiilor	<i>Master în Inginerie</i>
Baza admiterii	<i>diploma de licență sau un act echivalent de studii</i>
Limba de instruire	<i>română</i>
Forma de organizare a învățământului	<i>cu frecvență</i>

Înregistrat:
Agencia Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare

nr. _____
din _____

S. D. V. B.

LEGENDĂ:

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.

Notarea	Categoria formativă/Gradul de obligativitate și eligibilitate
F	Unități de curs fundamentale
S	Disciplină de specialitate
SP	Stagii de practică
EF	Evaluarea finală

1. CALENDARUL UNIVERSITAR

Anul de studii	Termene (perioada în luni) și durata (nr. de săptămâni)							
	Activități didactice		Sesiuni de examene		Stagii de practică	Vacante		
	Sem. de toamnă	Sem. de primăvară	De iarnă	De vară		Iarna	Primăvara	Vara
I	Octombrie-ianuarie (15 săptămâni)	Februarie-mai (15 săptămâni)	Noiembrie (2 săptămâni) Ianuarie (2 săptămâni)	Iunie (2 săptămâni)	-	Decembrie-ianuarie (2 săptămâni)	Vacanța pentru sărbătorile de paști (conform calendarului creștin ortodox)	Iulie-august (11 săptămâni)
II	Octombrie-decembrie (9 săptămâni)	Februarie-mai (12 săptămâni)	Noiembrie (2 săptămâni) Ianuarie (2 săptămâni)	Mai-iunie (2 săptămâni)	Septembrie-octombrie (6 săptămâni) Ianuarie-februarie (3 săptămâni)	Decembrie-ianuarie (2 săptămâni)		
Total	30 săptămâni	30 săptămâni	4 săptămâni	4 săptămâni	9 săptămâni	4 săptămâni	2 săptămâni	11 săptămâni

2. PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE ANI DE STUDII

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități					Forma de evaluare	Nr. credite ECTS
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Lucrări practice	Lucrări de laborator	Proiectare		
Anul I, semestrul 1											
F.O.001	Managementul proiectelor	150	40	110	20	20				E, 1P	5
F.O.002	Metode de detectare a fraudelor alimentare și a băuturilor	150	40	110	20			20		E	5
F.O.003	Microbiologia industrială	150	40	110	20	10		10		E	5
F.O.004	Metodologia și etica profesională	150	40	110	20	20				E	5
S.O.001	Influența procesării asupra calității alimentelor	150	40	110	20	10		10		E	5
S.O.002	Expertize specifice ale produselor alimentare	150	40	110	20	10		10		E	5
Total semestrul 1:		900	240	660	120	70		50		6E, 1P	30
Anul I, semestrul 2											
F.O.005	Gestionarea afacerii întreprinderilor de ramură	150	40	110	20	20				E	5
F.O.006	Principii și bazele compoziției sistemelor complexe	150	40	110	20	10		10		E	5
S.O.003	Evaluarea conformității produselor alimentare	150	40	110	20	20				E	5
S.O.004	Managementul siguranței alimentului	150	40	110	20	20				E, 1P	5
S.O.005	Cerințe de export a produselor alimentare și alcoolice	150	40	110	20	20				E	5
S.O.006	Procese emergente în industria alimentară	150	40	110	20	10		10		E	5
Total semestrul 2:		900	240	660	120	100		20		6E, 1P	30
Total anul I:		1800	480	1320	240	170		70		12E, 2P	60

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități					Forma de evaluare	Nr. credite ECTS
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Lucrări practice	Lucrări de laborator	Proiectare		
Anul II, semestrul 3											
S.O.007	Știința alimentelor	150	40	110	20		10	10		E	5
S.O.008	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	150	40	110	20			20		E	5
S.O.009	Igiena în industria alimentară	120	30	90	20			10		E	4
S.O.010	Funcționalitatea aditivilor alimentari	120	30	90	20			10		E	4
SP.O.001	Practica de specialitate	360	252*	108						E	12
Total semestrul 3:		900	140+ 252*	508	80		10	50		5E	30
Anul II, semestrul 4											
SP.O.002	Practica de cercetare de master	180	126*	54						E	6
EF.O.001	Elaborarea și susținerea tezei de master	720	24	696					24	E	24
Total semestrul 4:		900	24+ 126*	750					24	2E	30
Total anul II:		1800	164+ 378*	1258	80		10	50	24	7E	60
Total Program de studii		3600	644+ 378*	2578	320	170	10	120	24	19E, 2P	120

Notă: * Ore de contact în cadrul stagiilor de practică

3. STAGII DE PRACTICĂ

Tip stagi de practică		An	Sem.	Durata, săpt./ore	Perioada desfășurării	Număr credite ECTS
SP.O.001	Practica de specialitate	II	III	6/360	Septembrie-octombrie	12
SP.O.002	Practica de cercetare de master	II	IV	3/180	Ianuarie-februarie	6
Total:				9/540		18

4. FORMA DE EVALUARE FINALĂ A STUDIILOR

Nr.	Forma de evaluare finală a studiilor	Termene de organizare	Număr credite ECTS
1	Teză de master	Mai-iunie	24 (inclusiv 2 ECTS pentru susținerea tezei)

5. MINIMUL CURRICULAR ÎNȚIAL

Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. credite ECTS
	Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Lucrări practice	Lucrări de laborator		
Managementul întreprinderii	120	60	60	30		30		E	4
Economia întreprinderii	90	45	45	30		15		E	3
Matematica	180	90	90	45		45		E	6
Tehnologii informaționale	90	45	45	30		15		E	3
Microbiologia generală	150	75	75	30	15		30	E	5
Principii și metode de conservare a produselor alimentare	150	75	75	45		15	15	E	5
Controlul fizico-chimic a produselor alimentare	120	60	60	30			30	E	4
Total:	900	450	450	240	15	120	75	7 E	30

6. CORELAREA CU PREVEDERILE PLANULUI-CADRU

Nr. crt.	Funcția în formarea profesională	Ponderea recomandată, %	Număr de credite ECTS	
			Plan-cadru	Plan de învățământ
1	Unități de curs fundamentale (F)	20-25	24-30	30
4	Unități de curs/module de specialitate (S)	35-40	42-48	48
5	Stagii de practică (SP)	10-15	12-18	12
6	Evaluarea finală: teza de master (EF)	20	24	24

**Aprobat la ședința Consiliului Facultății Tehnologia Alimentelor,
proces-verbal nr. 6 din 22.12.2025**

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

Aliona Ghendov-Moșanu  **Șefă departament TPA, conf. univ., dr. hab.**

Matricea corelării rezultatelor învățării și a competențelor formate în cadrul programului de master Calitatea și siguranța produselor alimentare, 120 ECTS cu cele ale unităților de curs/modulelor

Denumirea unității de curs/moduleului	Cod	Nr. ECTS	Competențe																				
			Generale													Profesionale							
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC																				
			CG1		CG2			CG3		CG4	CG5					CP4		CP5			CP6		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Managementul proiectelor	F.O.001	5	1	1							2	1											
Metode de detectare a fraudelor alimentare și a băuturilor	F.O.002	5	1	2							1	1											
Microbiologia industrială	F.O.003	5			1	0,5	0,5					1	1	1									
Metodologia și etica profesională	F.O.004	5	2	0,5							2	0,5											
Influența procesării asupra calității alimentelor	S.O.001	5			0,5	0,5	0,5			0,5			0,5		0,5	1	1						
Expertize specifice ale produselor alimentare	S.O.002	5			0,5	0,5	0,5			0,5			1	1	1								
Gestionarea afacerii întreprinderilor de ramură	F.O.005	5						2,5	2,5														
Principii și bazele compoziției sistemelor complexe	F.O.006	5			0,5	0,5	0,5			0,5			1	1	1								
Evaluarea conformității produselor	S.O.003	5			0,5	0,5	0,5						0,5	0,5	0,5	1	1						
Managementul siguranței alimentului	S.O.004	5			0,4	0,6	0,6						0,4	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3		
Cerințe de export a produselor alimentare și alcoolice	S.O.005	5			0,5	0,5	0,5						0,5	0,5	0,5	1	1						
Procese emergente în industria alimentară	S.O.006	5			0,5	0,5	0,5			1			0,5	1	1								
Știința alimentelor	S.O.007	5		1			1			1		0,5	0,5	0,5	0,5								
Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	S.O.008	5		0,5	0,5							0,5	0,5			2	1						
Igiena în industria alimentară	S.O.009	4		1	1							1				1							
Funcționalitatea aditivilor alimentari	S.O.010	4	1				1								2								
Practica de specialitate	SP.O.001	12	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1	0,5	0,5
Practica de cercetare de master	SP.O.002	6	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,1	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2
Elaborarea și susținerea tezei de master	EF.O.001	24	1,5	0,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	0,4
TOTAL		120	7,8	7,3	7,9	6,1	8,1	4,5	4,5	5,5	7,3	6,5	8,4	7,8	10,3	8,3	6,3	2,3	2,3	2,3	2,8	2,3	1,4

Lista competențelor și a rezultatelor învățării

Competențe Generale/Profesionale	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
CG 1. Realizarea activității de cercetare și de piață	1. Realiza sinteza documentară a problemei cercetate din domeniul procesării alimentelor prin procesarea critică a surselor informaționale 2. Efectua cercetări științifice în domeniul procesării alimentelor valorificând propriul traseu de învățare
CG 2. Elaborarea produselor alimentare și băuturilor alcoolice noi	3. Identifica metode de asigurare a stabilității produselor alimentare 4. Elaborează modele matematice, cu utilizarea software-urilor, în vederea optimizării parametrilor proceselor tehnologice de producere 5. Elaborează noi produse alimentare, băuturilor alcoolice și tehnologii în vederea asigurării competitivității acestora pe piața de consum
CG 3. Inițierea și dezvoltarea afacerii în industriile alimentară și vinicolă	6. Generează și dezvoltă idei de afaceri în domeniul procesării alimentelor prin implementarea de noi abordări, inițiative, metode și tehnologii 7. Elaborează un plan de afaceri în domeniul procesării alimentelor colaborând eficient cu colegii
CG 4. Gestionarea proceselor și resurselor	8. Monitorizează procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentare în vederea asigurării calității
CG 5. Managementul mediului, securității și sănătății ocupaționale	9. Realiza sinteza documentară a problemei cercetate din domeniul procesării alimentelor prin procesarea critică a surselor informaționale 10. Efectua cercetări științifice în domeniul procesării alimentelor valorificând propriul traseu de învățare 11. Identifica metode de asigurare a stabilității produselor alimentare 12. Elaborează modele matematice, cu utilizarea software-urilor, în vederea optimizării parametrilor proceselor tehnologice de producere 13. Elaborează noi produse alimentare, băuturilor alcoolice și tehnologii în vederea asigurării competitivității acestora pe piața de consum
CP 4. Gestionarea activității laboratorului	14. Organizează activitatea în laboratoarele de analize în scopul certificării conformității produselor analizate din punct de vedere al calității și siguranței produselor alimentare 15. Decelera falsificările de produse alimentare furnizând rezultate valide și obiective
CP 5. Consultarea în vederea implementării sistemelor de management al siguranței alimentelor	16. Proiectează și implementează sisteme de management al siguranței alimentelor 17. Supraveghează procesele incluse în sistemul de management al siguranței alimentelor în baza resurselor disponibile, termenilor limită și rezultatelor scontate 18. Aplică acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă
CP 6. Conducerea sistemelor de management al siguranței alimentelor	19. Proiectează și implementează sisteme de management al siguranței alimentelor 20. Supraveghează procesele incluse în sistemul de management al siguranței alimentelor în baza resurselor disponibile, termenilor limită și rezultatelor scontate 21. Aplică acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă