

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
pentru ciclul II, studii superioare de master

Nivelul calificării conform ISCED/CNC	7
Domeniul general de studiu	<i>072 Tehnologii de fabricare și prelucrare</i>
Domeniul de formare profesională	<i>0721 Procesarea alimentelor</i>
Programul de master	<i>Managementul restaurantelor și nutriție</i>
Tipul programului de master	<i>Master profesional</i>
Număr total de credite de studii	<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>

Aprobat
la ședința Senatului UTM din
20.02.2024
Proces-verbal nr. 8

Aprobat
la ședința Senatului UTM din
24.06.2025
Proces-verbal nr. 12

Aprobat
la ședința Senatului UTM din
21.08.2026
Proces-verbal nr. 1


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

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	Disciplină fundamentală
S	Disciplină de specialitate, inclusiv stagiile de practică
O	Disciplină obligatorie
SP	Stagii de practică
EF	Evaluarea finală

1. CALENDARUL UNIVERSITAR

Anul de studii	Activități didactice		Sesiuni de examene		Stagii de practică	Vacanțe		
	Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I	Semestrul II		Iarna	Primă-vara	Vara
I	Octombrie-ianuarie (15 săptămâni)	Februarie-mai (15 săptămâni)	Noiembrie (2 săptămâni) Ianuarie (2 săptămâni)	Martie-Aprilie (2 săptămâni) Iunie (2 săptămâni)	-	Decembrie-ianuarie (2 săptămâni)	Vacanța pentru sărbătorile de paști (conform calendarului creștin ortodox)	Iunie-august (11 săptămâni)
II	Octombrie-decembrie (9 săptămâni)	Februarie-mai (12 săptămâni)	Noiembrie (2 săptămâni) Ianuarie (2 săptămâni)	Iunie (2 săptămâni)	Septembrie-octombrie (6 săptămâni) februarie (3 săptămâni)	Decembrie-ianuarie (2 săptămâni)		
Total	24 săptămâni	27 săptămâni	8 săptămâni	6 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 proiectare			
Anul I, semestrul 1											
S.O.009	Managementul resurselor și serviciilor alimentare	150	40	110	20	20				E	5
S.O.001	Tehnologii alimentare și gastrotehnie	150	40	110	20	20				E	5
F.O.005	Fundamentele nutriției și promovarea sănătății	150	40	110	20	20				E	5
F.O.006	Etică și sustenabilitate în alimentație publică	150	40	110	20	20				E	5
S.O.002	Biochimie, boli de nutriție și metabolism	150	40	110	20		20			E	5
S.O.012	Tehnologii moderne a produselor de patiserie și cofetărie	150	40	110	20	20				E	5
Total semestrul 1		900	240	660	120	100	20			6 E	30
Anul I, semestrul 2											
F.O.004	Gestionarea afacerii întreprinderilor de ramură	150	40	110	20	20				E	5
S.O.004	Managementul restaurantelor și serviciilor de catering	180	40	110	20	20				E, PA	5
S.O.005	Tehnologii avansate de procesare a alimentelor	150	40	110	20	20				E	5
S.O.006	Nutriție personalizată și nutriceutică	150	40	110	20	20				E	5
S.O.007	Managementul siguranței alimentelor în alimentația publică	150	40	110	20	20				E, PA	5
S.O.008	Evaluarea patrimoniului gastronomic internațional	120	40	110	15	10		15		E	5
Total semestrul 2		900	240	660	115	110		15		6 E, 2PA	30
Total anul I de studii:		1800	480	1320	235	210	20	15		12 E, 2PA	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	Proiectare		
Anul II, semestrul 3											
F.O.001	Eco-nutriție, alimentație responsabilă și mediu	150	40	110	20	20				E	5
F.O.002	Compuși biologic activi	150	40	110	20	20				E	5
S.O.003	Managementul evenimetelor speciale și de protocol	90	24	66	20	4				E	3
F.O.003	Metodologia cercetării	150	40	110	20	20				E	5
SP.O.001	Practica de specialitate	360	252*	108						E	12
Total semestrul 3		900	144+252*	504	80	64				5 E	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	168+378*	1254	80	64			24	7E	30
Total Program de studii		3600	648+378*	2574	315	274	20	15	24	19E, 2P	120

Notă: * Ore de contact în cadrul stagiilor de practică

3. STAGII DE PRACTICĂ

Tip stagiul 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		
Tehnologii informaționale	90	45	45	30	15			E	3
Managementul întreprinderii	120	60	60	30	30			E	4
Economia întreprinderii	120	60	60	36	24			E	4
Filozofie și gândire critică	120	60	60	30	30			E	4
Integrare economică europeană	60	30	30	30				E	2
Principiile nutriției umane	150	75	75	45	30			E	5
Managementul calității produselor alimentare	120	60	60	30	30			E	4
Limba străină	120	60	60		60			E	4
Total	900	450	450	231	219			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	18
6	Evaluarea finală: teza de master (EF)	20	24	24

Abrobat la ședința Consiliului facultății din 29.06.2026, pv 14

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

Aurica Chirsanova  Șefă departament AN, conf. univ., dr.

Matricea corelării rezultatelor învățării și a competențelor formate în cadrul programului Managementul restaurantelor și nutriție, 120 ECTS cu cele ale unităților de curs

Denumirea unității de curs/modulului	Codul unității de curs/modulului	Nr. ECTS	Competențe															
			Generale și Profesionale															
			CG1, CP1		CG2, CG3, CP2, CP4				CG3, CP1, CP3				CG4, CP1, CP2		CG5			
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Managementul resurselor și serviciilor alimentare	S.O.009	5			1					2				1	1			
Tehnologii alimentare și gastrotehnie	S.O.001	5				1	1		1						1	1		
Fundamentele nutriției și promovarea sănătății	F.O.005	5			1	1	1	2										
Etică și sustenabilitate în alimentație publică	F.O.006	5	1	1	1	0,5	0,5	0,5	0,5									
Biochimie, boli de nutriție și metabolism	S.O.002	5		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2,5									
Tehnologii moderne a produselor de patiserie și cofetărie	S.O.012	5		2,5			2,5											
Gestionarea afacerii întreprinderilor de ramură	F.O.004	5		2,5			2,5											
Managementul restaurantelor și serviciilor de catering	S.O.004	5		2			2		1									
Tehnologii avansate de procesare a alimentelor	S.O.005	5		2,5				2,5										
Nutriție personalizată și nutriceutică	S.O.006	5								1	2	1	1					
Managementul siguranței alimentelor în alimentația publică	S.O.007	5	2	2			1											
Evaluarea patrimoniului gastronomic internațional	S.O.008	5								0,5	0,5			1	1	1	1	
Eco-nutriție, alimentație responsabilă și mediu	F.O.001	5			1	1			0,5			0,5		0,5	0,5	0,5	0,5	
Compuși biologic activi	F.O.002	5		1	1	1	1		1									
Managementul evenimetelor speciale și de protocol	S.O.003	3					1,5	1,5										
Metodologia cercetării	F.O.003	5			1	1			0,5			0,5		0,5	0,5	0,5	0,5	
Practica de specialitate	SP.O.001	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Practica de cercetare de master	SP.O.002	6	1		1		1		1		1				1			
Elaborarea și susținerea tezei de master	S.O.007	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	
TOTAL		120	7	17	10.5	9	17.5	10	11	6.5	6.5	4	3	5	6	4	3	

Lista competențelor și a finalităților de studiu

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 CG 2. Elaborarea produselor alimentare noi	1. realiza sinteza documentară la problema identificată în domeniul alimentației publice 2. efectua cercetări științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative 3. asigura interconexiunea proceselor tehnologice în vederea funcționării eficiente a acestora 4. monitoriza procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale ale produselor alimentare în vederea asigurării calității 5. implementa metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale 6. stabili corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată
CG 3. Inițierea și dezvoltarea afacerii în industria alimentară	7. adapta produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația 8. dezvolta un plan de afaceri, inclusiv de dezvoltare a acestuia stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile 9. genera și dezvolta idei de afaceri în domeniul alimentației publice 10. gestiona procesul de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică 11. implementa activități de management și marketing în domeniul alimentației publice
CG 4. Gestionarea proceselor și resurselor	12. monitoriza procedeele, tehnicile pentru planificare, coordonare și gestionare a sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice 13. gestionează procesele din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit, precum și de exploatare a instalațiilor și utilajelor în concordanță cu documentația normativ-tehnică
CG 5. Managementul mediului, securității și sănătății ocupaționale	14. proiecta și implementează sisteme de management al calității 15. aplica acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă
CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice	16. dezvolta un plan de afaceri, inclusiv de dezvoltare a acestuia stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile 17. genera și dezvolta idei de afaceri în domeniul alimentației publice 18. monitoriza procedeele, tehnicile pentru planificare, coordonare și gestionare a sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice
CP 2. Conducerea activităților în unitățile de alimentație publică în contextul tendințelor actuale	19. asigura interconexiunea proceselor tehnologice în vederea funcționării eficiente a acestora 20. monitoriza procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale ale produselor alimentare în vederea asigurării calității 21. implementa metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale 22. monitoriza procedeele, tehnicile pentru planificare, coordonare și gestionare a sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice 23. gestionează procesele din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit, precum și de exploatare a instalațiilor și utilajelor în concordanță cu documentația normativ-tehnică
CP 3. Coordonarea și dezvoltarea proceselor și resurselor în funcție de nevoile pieții	24. gestiona procesul de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică 25. implementa activități de management și marketing în domeniul alimentației publice

Competențe Generale/Profesionale	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
CP 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită	26. stabili corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată 27. adapta produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația