

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
pentru ciclul II, studii superioare de master

Nivelul calificării conform ISCED/CNC	7
Domeniul de formare profesională	<i>1010 Servicii publice</i>
Programul de master	<i>Nutriție și politici alimentare</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 servicii publice</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
24.02.2026
Proces-verbal nr. 11

Aprobată modificarea
la ședința Senatului UTM din
29.09.2026
Proces-verbal nr. 2



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
M	Discipline de minim curricular

1. CALENDARUL UNIVERSITAR

Anul de studii	Activități didactice		Sesiuni de examene		Stagii de practică	Vacanțe		
	Sem. de toamnă	Sem. de primăvară	De iarnă	De vară		Iarnă	Primă-vară	Vară
I	Octombrie-ianuarie (15 săptămâni)	Februarie-iunie (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	Septembrie-decembrie (12 săptămâni)	Martie-mai (9 săptămâni)	Noiembrie (2 săptămâni) Ianuarie (1 săptămână)	Mai (2 săptămâni)	Septembrie (3 săptămâni) Ianuarie-februarie (6 săptămâni)	Decembrie-ianuarie (2 săptămâni)	-	-
Total nr. de săpt.	27 săptămâni	24 săptămâni	7 săptămâni	6 săptămâni	8 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. ECTS
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Lucrări practice	Lucrări de laborator	Proiectare		
Anul I, semestrul 1											
F.O.001	Fundamentele nutriției și științei alimentelor	180	48	132	24		24			E	6
S.O.001	Bazele anatomiei și fiziologiei nutriției umane	180	48	132	24		24			E	6
S.O.002	Biochimie, boli de nutriție și metabolism	210	56	154	28		28			E	7
F.O.003	Politici, standarde și guvernanță în nutriție	180	48	132	24		24			E	6
F.O.005	Metodologia și etica profesională	150	40	110	20		20			E	5
Total semestrul 1:		900	240	660	120		120			5E	30
Anul I, semestrul 2											
S.O.003	Calitatea microbiologică a alimentelor și ecologia microbiotei umane	210	56	154	28		28			E	7
S.O.004	Evaluarea statutului nutrițional și principiile dietologiei	210	56	154	28		28			E	7
S.O.005	Nutriție personalizată și nutriceutică	210	56	154	28		28			E	7
S.O.006	Comunicare și educație în nutriție	60	16	44	8		8			E	2
S.O.007	Procesarea alimentelor și impactul nutrițional	210	56	154	28		28			E	7
Total semestrul 2:		900	240	660	120		120			5E	30
Total anul I:		1800	480	1320	240		240			10E	60
Anul II, semestrul 3											
F.O.004	Nutriție aplicată	150	40	110	20	20				E	5
S.O.008	Eco-Nutriție: alimentație responsabilă și mediu	150	40	110	20	20				E	5
F.O.005	Strategii comportamentale și psihologia consumului alimentar	150	40	110	20	20				E	5
F.O.006	Inteligența artificială pentru nutriție și sănătate	90	24	66	20	4				E	3
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	320	64	240		24	17E	120

*** Ore de contact în cadrul stagiilor de practică**

**2.(A). PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE ANI DE STUDII
pentru studenții care acumulează minimul curricular inițial pe durata anului I, conform
modificărilor operate în 2026 la HG 80/2022.**

Planul de învățământ se va individualiza în baza proceselor-verbale de echivalare a disciplinelor din minimul curricular inițial și va fi reflectat în Acordul anual la Contractul de studii.

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități					Forma de evaluare	Nr. ECTS
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Lucrări practice	Lucrări de laborator	Proiectare		
Anul I, semestrul 1											
F.O.001	Fundamentele nutriției și științei alimentelor	180	48	132	24		24			E	6
S.O.001	Bazele anatomiei și fiziologiei nutriției umane	180	48	132	24		24			E	6
S.O.002	Biochimie, boli de nutriție și metabolism	210	56	154	28		28			E	7
F.O.003	Politici, standarde și guvernanta în nutriție	180	48	132	24		24			E	6
F.O.005	Metodologia și etica profesională	150	40	110	20		20			E	5
Total semestrul 1:		900	240	660	120		120			5E	30
Discipline care constituie minim curricular inițial											
M.O.001	Tehnologia generală a produselor alimentare	180	90	90	45	30		15		E	6
M.O.002	Analiza matematică	120	60	60	45		15			E	4
M.O.003	Principiile nutriției umane	150	75	75	45		30			E	5
Total minim semestrul I		450	225	225	135	30	45	15		3E	15
Anul I, semestrul 2											
S.O.003	Calitatea microbiologică a alimentelor și ecologia microbiotei umane	210	56	154	28		28			E	7
S.O.004	Evaluarea statutului nutrițional și principiile dietologiei	210	56	154	28		28			E	7
S.O.005	Nutriție personalizată și nutriceutică	210	56	154	28		28			E	7
S.O.006	Comunicare și educație în nutriție	60	16	44	8		8			E	2
S.O.007	Procesarea alimentelor și impactul nutrițional	210	56	154	28		28			E	7
Total semestrul 2:		900	240	660	120		120			5E	30
M.O.004	Managementul calității în alimentație publică și nutriție	150	75	75	45	30				E	5
M.O.005	Fiziologia umană	150	75	75	45	30				E	5
M.O.006	Anatomia	150	75	75	30	30	15			E	5
Total minim semestrul II		450	225	225	120	90	15			3E	15
Total anul I:		1800	480	1320	240		240			10E	60
Anul II, semestrul 3											
F.O.004	Nutriție aplicată	150	40	110	20	20				E	5
S.O.008	Eco-Nutriție: alimentație responsabilă și mediu	150	40	110	20	20				E	5

F.O.005	Strategii comportamentale și psihologia consumului alimentar	150	40	110	20	20				E	5
F.O.006	Inteligența artificială pentru nutriție și sănătate	90	24	66	20	4				E	3
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	320	64	240		24	17E	120

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	Martie-mai	24 (inclusiv 2 ECTS pentru susținerea tezei)

5. MINIMUL CURRICULAR ÎNȚĂL NECESAR PENTRU ADMITEREA LA STUDII SUPERIOARE DE MASTER PENTRU PERSOANE CU STUDII DE LICENȚĂ DIN ALTE DOMENII

Denumirea unității de curs/modulului	Total	Total ore		Numărul ore pe tipuri de activități		Forma de evaluare	Nr. ECTS
		Contact direct	Studiu individual	C	S/I/L		
Tehnologia generală a produselor alimentare	180	90	90	45	45	E	6
Analiza matematică	120	60	60	45	15	E	4
Principiile nutriției umane	150	75	75	45	30	E	5
Managementul calității în alimentație publică și nutriție	150	75	75	45	30	E	5
Fiziologia umană	150	75	75	45	30	E	5
Anatomia	150	75	75	30	45	E	5
Total	900	450	450	255	195	6E	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
2	Unități de curs/module de specialitate (S)	35-40	42-48	48
3	Stagii de practică (SP)	10-15	12-18	18
4	Evaluarea finală: teza de master (EF)	20	24	24

Aprobată la ședința Consiliului Facultății Tehnologia Alimentelor,
proces-verbal nr. 2 din 14.09.2026

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

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

7. Matricea corelării rezultatelor învățării și a competențelor formate în cadrul programului Nutriție și politici alimentare, 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, CP4		CG2, CP5			CG3, CP6		CG4, CP7		
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fundamentele nutriției și științei alimentelor	F.O.001	6	1	1	1		1		1		1	
Bazele anatomiei și fiziologiei nutriției umane	S.O.001	6	1		1	1	1			1	1	
Biochimie, boli de nutriție și metabolism	S.O.002	7	1	1	1	1	1		1		1	
Politici, standarde și guvernantă în nutriție	F.O.003	6	1	1	1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
Metodologia și etica profesională	F.O.005	5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Calitatea microbiologică a alimentelor și ecologia microbiotei umane	S.O.003	7	1		1		1	1	1	1		1
Evaluarea statutului nutrițional și principiile dietologiei	S.O.004	7	1			1	1		1	1	1	1
Nutriție personalizată și nutriceutică	S.O.005	7	1	1	1		1		1	1		1
Comunicare și educație în nutriție	S.O.006	2	0.5	0.5	0.5			0.5				
Procesarea alimentelor și impact nutrițional	S.O.007	7	1		1	1	1	1	1			1
Nutriție aplicată	F.O.004	5	1		1	1		1			1	
Eco-Nutriție: alimentație responsabilă și mediu	S.O.008	5	1		1	1	1		1			
Strategii comportamentale și psihologia consumului alimentar	F.O.005	5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Inteligența artificială pentru nutriție și sănătate	F.O.006	3	1		1	1						
Practica de specialitate	SP.O.001	12	2	1	2	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	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2	2.5	2	2.5
TOTAL		120	18	9	17	13	14	8.5	12.5	9	10.5	8.5

Lista competențelor și a finalităților de studiu

Competențe Generale/Profesionale	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
CG1. Utilizarea tehnicilor de cercetare avansate pentru a efectua o planificare strategică a serviciilor publice CP4. Dezvoltarea concepției de elaborare a unei strategii de nutriție.	1. elaborează o strategie cuprinzătoare și bine fundamentată, care să definească direcția de dezvoltare și obiectivele specifice ale serviciilor publice. 2. elaborează planuri de nutriție personalizate, luând în considerare nevoile individuale, starea de sănătate și obiectivele specifice ale clienților, utilizând cunoștințe aprofundate despre nutriție avansată și tehnologii moderne de analiză nutrițională.
CG2. Relaționarea cu clienții în scopul asigurării unei experiențe pozitive și personalizate. CP5. Implementarea tehnologiilor avansate de nutriție.	3. creează un plan detaliat care să ghideze în comunicarea eficientă și empatică cu clienții, asigurând o experiență pozitivă și personalizată. 4. implementează un program de training pentru îmbunătățirea abilităților de ascultare activă și empatie ale angajaților 5. integrează senzori wearable și a inteligenței artificiale pentru a colecta date despre obiceiurile alimentare, activitatea fizică și parametrii biometrici ai individului. 6. utilizează instrumente de telemonitorizare pentru a facilita monitorizarea progresului pacienților și a oferi feedback personalizat în timp real.
CG3. Dezvoltarea serviciilor publice centrate pe nevoile cetățenilor CP6. Promovarea noilor produse și servicii de nutriție.	7. implementează strategii de reformă a serviciilor publice, monitorizând impactul acestora asupra satisfacției cetățenilor și eficienței administrației publice. 8. dezvoltă o strategie de marketing pentru a educa și a inspira publicul cu privire la beneficiile produselor și serviciilor de nutriție.
CG4. Implementarea și menținerea sistemelor integrate de management al calității în serviciile publice CP7. Integrarea standardelor de calitate și practicilor sustenabile în serviciile publice de nutriție.	9. evaluează calitatea serviciilor publice pentru a identifica oportunitățile de îmbunătățire și sustenabilitate. 10. evaluează standardele actuale de calitate și practicile sustenabile utilizate în serviciile publice de nutriție.