

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
pentru ciclul II, studii superioare de master

Nivelul calificării conform ISCED/CNC	<i>7</i>
Domeniul general de studiu	<i>072 Tehnologii de fabricare și prelucrare</i>
Domeniul de formare profesională	<i>072.1 Procesarea alimentelor</i>
Programul de master	<i>Oenologie, enoturism și piețe vitivinicole</i>
Tipul programului de master	<i>Master profesional</i>
Număr total de credite ECTS	<i>90 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

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

Aprobată
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	Unități de curs fundamentale
S	Disciplină de specialitate
SP	Stagii de practică
EF	Evaluarea finală
M	Discipline de minim curricular

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)	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)	-	Ianuarie (2 săptămâni)	-	Septembrie-octombrie (6 săptămâni)	Decembrie-ianuarie (2 săptămâni)	-	-
Total	24 săptămâni	15 săptămâni	6 săptămâni	4 săptămâni	6 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, PA	5
F.O.002	Metode de detectare a fraudelor alimentare și a băuturilor	150	40	110	20			20		E	5
F.O.003	Biotehnologii alimentare	150	40	110	20	10		10		E	5
S.O.001	Caracteristica soiurilor și produselor vitivinicole locale	150	40	110	20	20				E	5
S.O.002	Metodologia cercetării	150	40	110	20	20				E	5
S.O.003	Tendențe noi în oenologie	150	40	110	20			20		E	5
Total semestrul 1:		900	240	660	120	70		50		6E, PA	30
Anul I, semestrul 2											
F.O.004	Gestionarea afacerii întreprinderilor de ramură	150	40	110	20	20				E	5
F.O.005	Analiza piețelor vitivinicole globale și marketing	150	40	110	20	20				E	5
S.O.004	Cerințe de export a produselor alimentare și alcoolice	150	40	110	20	20				E	5
S.O.005	Enoturism și marketing turistic	150	40	110	20	20				E, PA	5
S.O.006	Metode avansate de stabilizare a vinurilor	150	40	110	20			20		E	5
S.O.007	Somelieria și arta gastronomică	150	40	110	20			20		E	5
Total semestrul 2:		900	240	660	120	80		40		6E, PA	30
Total anul I:		1800	480	1320	240	150		90		12E, 2PA	60
Anul II, semestrul 3											
SP.O.001	Practica de cercetare de master	360	260*	100						E	12
EF.O.001	Elaborarea și susținerea tezei de master	540	18	522					18	E	18
Total semestrul 3:		900	18+260*	622					18	2E	30
Total anul II:		900	18+260*	622					18	2E	30
Total Program de studii		2700	498+260*	1942	240	150		90	18	14E, 2PA	90

Notă: * 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/modulului	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități					Forma de evaluare	Nr. credite ECTS
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminare	Lucrări practice	Lucrări de laborator	Proiect		
Anul I											
Semestrul 1											
F.O.001	Managementul proiectelor	150	40	110	20	20				E, PA	5
F.O.002	Metode de detectare a fraudelor alimentare și a băuturilor	150	40	110	20			20		E	5
F.O.003	Biotehnologii alimentare	150	40	110	20	10		10		E	5
S.O.001	Caracteristica soiurilor și produselor vitivinicole locale	150	40	110	20	20				E	5
S.O.002	Metodologia cercetării	150	40	110	20	20				E	5
S.O.003	Tendențe noi în oenologie	150	40	110	20			20		E	5
	Total semestrul 1	900	240	660	120	70		50		6E, 1PA	30
Discipline care constituie minim curricular inițial											
M.O.001	Vinificația primară	180	36	144	18	6		12		E, PA	6
M.O.002	Controlul tehnologic - chimic și microbiologic al băuturilor alcoolice	120	24	96	6		6	12		E	4
M.O.003	Managementul calității	150	30	120	18		12			E	5
	Total minim semestrul 1	450	90	360	42	6	18	24		3E, 1PA	15
Semestrul 2											
F.O.004	Gestionarea afacerii întreprinderilor de ramură	150	40	110	20	20				E	5
F.O.005	Analiza piețelor vitivinicole globale și marketing	150	40	110	20	20				E	5
S.O.004	Cerințe de export a produselor alimentare și alcoolice	150	40	110	20	20				E	5
S.O.005	Enoturism și marketing turistic	150	40	110	20	20				E, PA	5
S.O.006	Metode avansate de stabilizare a vinurilor	150	40	110	20			20		E	5
S.O.007	Somelieria și arta gastronomică	150	40	110	20			20		E	5
	Total semestrul 2	900	240	660	120	80		40		6E,1PA	30
Discipline care constituie minim curricular inițial											
M.O.004	Biochimia generală	150	30	120	18	6		6		E	5
M.O.005	Vinificația specială	180	36	144	12	6	6	12		E	6
M.O.006	Analiza senzorială a vinului și băuturilor alcoolice	120	24	96	6		6	12		E	4
	Total minim semestrul 2	450	90	360	36	12	12	30		3E	15
	Total anul I	2700	660	2040	318	168	30	144		18E, 3PA	90
Semestrul 3											
SP.O.001	Practica de cercetare	360	260	100						E	12
EF.O.001	Elaborarea și susținerea tezei de master	540	18	522					18	E	18
	Total semestrul 3	900	18+260*	622					18	2E	30
	Total program de studii	3600	18+920*	2662	318	168	30	144	18	20E, 3PA	120

3. STAGII DE PRACTICĂ

Tip stagi de practică		An	Sem.	Durata, săpt./ore	Perioada desfășurării	Număr credite ECTS
SP.O.001	Practica de cercetare de master	II	III	6/360	Septembrie-octombrie	12

4. FORMA DE EVALUARE FINALĂ A STUDIILOR

Nr.	Forma de evaluare finală a studiilor	Termene de organizare	Număr credite ECTS
1	Teză de master	ianuarie	18 (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 domeniile înrudite

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		
Vinificația primară	180	36	144	18	6		12	E, PA	6
Controlul tehnologic - chimic și microbiologic al băuturilor alcoolice	120	24	96	6		6	12	E	4
Managementul calității	150	30	120	18		12		E	5
Biochimia generală	150	30	120	18	6		6	E	5
Vinificația specială	180	36	144	12	6	6	12	E	6
Analiza senzorială a vinului și băuturilor alcoolice	120	24	96	6		6	12	E	4
Total:	900	180	720	78	18	30	54	6E,1PA	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	18-22,5	25
4	Unități de curs/module de specialitate (S)	35-40	31,5-36	35
5	Stagii de practică (SP)	10-15	9-13,5	12
6	Evaluarea finală: teza de master (EF)	20	18	18

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

Iurie SUBOTIN

Decan FTA, conf. univ., dr.

Veronica DRAGANCEA

Șefa departament DOC, conf. univ., dr.

Matricea corelării finalităților de studiu și a competențelor formate în cadrul programului cu cele ale unităților de curs/modulelor

Denumirea unității de curs/modulului	Codul unității de curs/modulului	Nr. ECTS	Competențe											
			Generale									Profesionale		
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC											
			CG1, CG5		CG2, CG5			CG3		CG4	CP1	CP2		CP3
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Managementul proiectelor	F.O.001	5	1	1	1	1	1							
Metode de detectare a fraudelor alimentare și a băuturilor	F.O.002	5	1	2	1	1								
Biotehnologii alimentare	F.O.003	5	2	3										
Caracteristica soiurilor și produselor vitivinicole locale.	S.O.001	5			1	1	1			0.5	0.5			1
Metodologia cercetării	S.O.002	5	2.5	1.5						1				
Tendențe noi în oenologie	S.O.003	5	1	2			1				1			
Gestionarea afacerii întreprinderilor de ramură	F.O.004	5						2.5	2.5					
Analiza piețelor vitivinicole globale și marketing	F.O.005	5						1	2		1	1		
Cerințe de export a produselor alimentare și alcoolice	S.O.004	5			1	1	1					1	1	
Enoturism și marketing turistic	S.O.005	5			1	1	1				0.5	0.5	0.5	0.5
Metode avansate de stabilizare a vinurilor	S.O.006	5		0.5	1	1	1.5				1			
Somelieria și arta gastronomică	S.O.007	5			1	1	1					1	1	
Practica de cercetare de master	SP.O.001	12	1.5	1	1.5	1	1.5	0.5	0.5	0.5	1	1	1	1
Elaborarea și susținerea tezei de master	EF.O.008	18	1.5	1.5	1.5	2.5	1.5	0.5	1	1	2	1	2	2
		90	10.5	12.5	10	10.5	10.5	4.5	6	3	7	5.5	5.5	4.5

Lista competențelor și a finalităților de studiu

Competențe Generale/Profesionale	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
CG 1. Realizarea activității de cercetare și de piață CG 5. Managementul mediului, securității și sănătății ocupaționale	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 CG 5. Managementul mediului, securității și sănătății ocupaționale	3. Identifica metode de asigurare a stabilității produselor alimentare 4. Elabora modele matematice, cu utilizarea software-urilor, în vederea optimizării parametrilor proceselor tehnologice de producere 5. Elabora 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. Genera și dezvolta idei de afaceri în domeniul procesării alimentelor prin implementarea de noi abordări, inițiative, metode și tehnologii 7. Elabora un plan de afaceri în domeniul procesării alimentelor colaborând eficient cu colegii
CG 4. Gestionarea proceselor și resurselor	8. Monitoriza procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentare în vederea asigurării calității
CP 1. Coordonarea activităților realizate prin furnizori și parteneri	9. gestiona procesul de distribuție ale produselor întreprinderilor vinicole relaționând cu părțile implicate.
CP2. Gestionarea activităților de marketing și turism	10. Implementa activități de management și marketing în domeniul viti-vinicole și dezvoltării enoturismului durabil cu spirit de inițiativă prin valorificarea oportunităților 11. Aplică principiile somelieriei și artei gastronomice în promovarea produselor viti-vinicole
CP3. Conservarea patrimoniului turistic și a resurselor financiare	12. Organiza traseele enoturistice în vederea conservării patrimoniului natural și cultural