

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Ministry of Education and Research of the Republic of Moldova
Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți
Alec Russo Balti State University

COORDONAT

Ministerul Educației și Cercetării
COORDINATED
Ministry of Education and
Research

nr. _____
No. _____
din _____
of _____
Ministru _____
Minister



APROBAT

La ședința Senatului Universității de
Stat „Alec Russo” din Bălți
APPROVED
by the Senate of
Alec Russo Balti State University

Proces - verbal nr. 15
Minutes No. _____
din 14.06.2022
of _____
Rector _____
Rector



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
pentru ciclul I, studii superioare de licență
STUDY PLAN
Cycle I – Bachelor's degree

Nivelul calificării conform ISCED și CNC
Level of qualification according to ISCED and NQF

6
6

Codul și denumirea Domeniului general de studii
Code and general field of study

072 Tehnologii de fabricare și prelucrare
072 Manufacturing and processing

Codul și denumirea Domeniului de formare profesională
Code and professional training field

0721 Procesarea alimentelor
0721 Food processing

Codul și denumirea Specialității/Programului
Code and specialty/study program

0721.2 Tehnologia produselor alimentare
0721.2 Food production technology
240 ECTS
240 ECTS

Numărul total de credite ECTS
Total number of ECTS credits

Titlul obținut la finele studiilor
Degree awarded

Inginer licențiat
Bachelor of Engineering

Baza admiterii
Admission requirements

Diploma de bacalaureat sau un act echivalent de studii; diplomă de studii profesionale; diploma de studii superioare
Baccalaureate Diploma or equivalent;
Diploma of Professional Studies; Diploma of Higher Education

Limba de instruire
Language of instruction

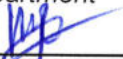
Română
Romanian

Forma de organizare a învățământului
Form of study

Învățământ cu frecvență
Full-time

Înregistrat:
Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare
Registration:
National Agency for Quality Assurance in Education and Research

nr. _____
No. _____
din _____
of _____

RESPONSABIL DE PROGRAM*Program Coordinator***Catedra de științe fizice și inginerești***Department of physic and engineering sciences***Șeful catedrei***Head of department***conf. univ., dr. BEȘLIU Vitalie***Vitalie BEȘLIU, Associate Professor, PhD***APROBAT***APPROVED***Consiliul calității***Quality Council*Proces - verbal nr. 6*Minutes No.*din 9 iunie 2025

of



CALENDARUL UNIVERSITAR

ACADEMIC CALENDAR

Anul de studii Year of study	Activități didactice Course Dates		Sesiuni de examene Examinations		Stagii de practică Internships		Vacanțe Holidays		
	Sem. I First semester	Sem. II Second semester	Sem. I First semester	Sem. II Second semester	Sem. I First semester	Sem. II Second semester	Iarnă Winter	Primăvară Spring	Vară Summer
Anul I Year 1 2025 - 2026	Septembrie - Decembrie 2025 (15 săptămâni) September - December 2025 (15 weeks)	Februarie - Mai 2026 (15 săptămâni) February - May 2026 (15 weeks)	Decembrie 2025 - Ianuarie 2026 (4 săptămâni) December 2025 - January 2026 (4 weeks)	Mai - Iunie 2026 (4 săptămâni) May - June 2026 (4 weeks)		Mai 2026 (1 săptămână) May 2026 (1 week)	Decembrie 2025 - Ianuarie 2026 (3 săptămâni) December 2025 - January 2026 (3 weeks)	Aprilie 2026 (1 săptămână) April 2026 (1 week)	Iulie - August 2026 (8 săptămâni) July - August 2026 (8 weeks)
Anul II Year 2 2026 - 2027	Septembrie - Decembrie 2026 (15 săptămâni) September - December 2026 (15 weeks)	Februarie - Mai 2027 (15 săptămâni) February - May 2027 (15 weeks)	Decembrie 2026 - Ianuarie 2027 (4 săptămâni) December 2026 - January 2027 (4 weeks)	Mai - Iunie 2027 (4 săptămâni) May - June 2027 (4 weeks)			Decembrie 2026 - Ianuarie 2027 (3 săptămâni) December 2026 - January 2027 (3 weeks)	Mai 2027 (1 săptămână) May 2027 (1 week)	Iulie - August 2027 (8 săptămâni) July - August 2027 (8 weeks)
Anul III Year 3 2027 - 2028	Septembrie - Decembrie 2027 (15 săptămâni) September - December 2027 (15 weeks)	Februarie - Mai 2028 (15 săptămâni) February - May 2028 (15 weeks)	Decembrie 2027 - Ianuarie 2028 (4 săptămâni) December 2027 - January 2028 (4 weeks)	Mai - Iunie 2028 (4 săptămâni) May - June 2028 (4 weeks)		Aprilie - Mai 2028 (8 săptămâni) April - May 2028 (8 weeks)	Decembrie 2027 - Ianuarie 2028 (3 săptămâni) December 2027 - January 2028 (3 weeks)	Aprilie 2028 (1 săptămână) Aprilie 2028 (1 week)	Iulie - August 2028 (8 săptămâni) July - August 2028 (8 weeks)
Anul IV Year 4 2028 - 2029	Septembrie - Decembrie 2028 (15 săptămâni) September - December 2028 (15 weeks)	Februarie - Mai 2029 (15 săptămâni) February - May 2029 (15 weeks)	Decembrie 2028 - Ianuarie 2029 (4 săptămâni) December 2028 - January 2029 (4 weeks)	Aprilie - Mai 2029 (2 săptămâni) Iunie 2029 (2 săptămâni) April 2029 - May 2029 (2 weeks) June 2029 (2 weeks)		Februarie - Martie 2029 (5 săptămâni) February - March 2029 (5 weeks) Aprilie-Mai 2029 (4 săptămâni) April - May 2029 (4 weeks)	Decembrie 2028 - Ianuarie 2029 (3 săptămâni) December 2028 - January 2029 (3 weeks)	Aprilie 2029 (1 săptămână) Aprilie 2029 (1 week)	
Total nr. săpt. Total number of weeks	60 săptămâni 60 weeks	60 săptămâni 60 weeks	16 săptămâni 16 weeks	16 săptămâni 16 weeks	4 săptămâni 4 weeks	18 săptămâni 18 weeks	12 săptămâni 12 weeks	4 săptămâni 4 weeks	24 săptămâni 24 weeks

27.10

Planul procesului de studii pe semestre / ani de studii
Study plan per semester / year of study

Cod Code	Denumirea unității de curs / modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessment	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
Anul I / 1 st year										
Semestrul 1 / 1 st semester										
F.01.O.001	Matematica inginerască și economică I <i>Engineering and Economical Mathematics I</i>	180	90	90	46	44	-	-	E	6
F.01.O.002	Fizica aplicată <i>Applied Physics</i>	120	60	60	30	-	30	-	E	4
F.01.O.003	Geometria descriptivă <i>Descriptive Geometry</i>	120	60	60	30	-	30	-	E	4
F.01.O.004	Studiul și tehnologia materialelor <i>Study and Technology of Materials</i>	120	60	60	30	-	30	-	E	4
F.01.O.005	Chimia anorganică și analitică <i>Inorganic and analytical chemistry</i>	120	60	60	30	14	16	-	E	4
G.01.O.006	Limba engleză / franceză / germană I <i>English / French / German I</i>	120	60	60	-	-	60	-	Ev	4
G.01.O.007	Tehnologii informaționale în domeniul de formare profesională <i>Information technologies in the field of professional training</i>	120	60	60	14	-	46	-	Ev	4
G.01.O.008	Educația fizică <i>Physical education</i>	15	15	-	-	15	-	-	C	-
Total semestrul 1 1 st -semester total		915	465	450	180	73	212	-	5E/ 2Ev/1C	30

Cod Code	Denumirea unității de curs/ modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessment	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
Anul I / 1 rd year										
Semestrul 2 / 2 nd semester										
F.02.O.009	Matematica inginerască și economică II Engineering and Economical Mathematics II	120	60	60	30	30	-	-	E	4
F.02.O.010	Grafica inginerască Engineering graphics	180	90	90	30	-	60	-	E	6
F.02.O.011	Chimia organică Organic chemistry	180	90	90	30	30	30	-	E	6
F.02.O.012	Chimia fizică Physical chemistry	120	60	60	30	16	14	-	E	4
F.02.O.013	Electrotehnica aplicată Applied electrical engineering	120	60	60	30	-	30	-	E	4
G.02.O.014	Limba engleză / franceză / germană II English / French / German II	120	60	60	-	-	60		Ev	4
SP.02.O.015	Practica de inițiere Initiation internship	60	45	15	-	-	-	-	Ev	2
Total semestrul 2 2 nd semester total		900	465	435	150	76	194	-	5E/2Ev	30
Total anul I 1 st -year total		1815	930	885	330	149	406	-	10E/4Ev/ 1C	60

Cod Code	Denumirea unității de curs/ modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessm ent	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
Anul II / 2 nd year										
Semestrul 3 / 3 rd semester										
F.03.O.016	Microbiologia Microbiology	120	60	60	30	-	30	-	E	4
F.03.O.017	Biochimie Biochemistry	120	60	60	30	-	30	-	E	4
F.03.O.018	Operatii unitare în industria alimentară Unitary operations in the food industry	150	75	75	45	-	30	-	E	5
F.03.O.019	Inginerie mecanică I Mechanical engineering I	120	60	60	30	-	30	-	E	4
S.03.O.020	Biochimia produselor alimentare Food biochemistry	120	60	60	30	-	30	-	E	4
S.03.O.021	Tehnologia generală a produselor alimentare General food technology	150	75	75	45	-	15	15	E	5
U.03.A.022/ U.03.A.023	Filosofia. Probleme filosofice ale domeniului. Philosophy. Philosophical Issues of the speciality. Filosofia și istoria științei Philosophy and history of science	120	60	60	30	30	-	-	E	4
Total semestrul 3 3 rd -semester total		900	450	450	240	30	165	15	7E	30

Cod Code	Denumirea unității de curs/ modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessm ent	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
Anul II / 2 rd year										
Semestrul 4 / 4 th semester										
F.04.O.027	Inginerie mecanică II Mechanical engineering II	150	75	75	30	14	16	15	E	5
S.04.O.024	Tehnologia produselor alimentare I Food technology I Tehnologia preparării pastelor făinoase Flour preparation technology	180	90	90	44	30	16	-	E	6
S.04.O.025	Utilaj tehnologic I Technological equipment I	150	75	75	30	30	15	-	E	5
S.04.O.026	Chimia alimentară Food chemistry	120	60	60	30	14	16	-	E	4
S.04.O.028	Principii și procedee de conservare a produselor alimentare Principles and procedures of food conservation	180	90	90	44	30	16	-	E	6
U.04.A.029	Teoria economică Economic theory	120	60	60	30	30	-	-	E	4
U.04.A.030	Managementul proiectelor Project management									
U.04.A.031	Bazele antreprenoriatului Fundamentals of entrepreneurship									
U.04.A.032	Construcție europeană European construction									
U.04.A.033	Civilizație europeană European civilization									
U.04.A.034	Structuri politice în statele europene Political structures in european states									
U.04.A.035	Impactul regimurilor totalitare asupra societății europene Impact of totalitarian regimes on european society									
U.04.A.036	Elemente de drept public Elements of public law									
U.04.A.037	Elemente de drept privat Elements of private law									
Total semestrul 4 / 4 th -semester total		900	450	450	208	148	79	15	6E	30
Total anul II 2 nd -year total		1800	900	900	448	178	244	30	13E	60

Cod Code	Denumirea unității de curs/ modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessm ent	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
Anul III / 3 rd year										
Semestrul 5 / 5 th semester										
F.05.O.038	Automatizarea proceselor tehnologice Automation of technological processes	120	60	60	30	16	14	-	E	4
S.05.O.039	Utilaj tehnologic II Technological equipment II	150	75	75	45	-	15	15	E	5
S.05.A.040	Tehnologia produselor alimentare II Food technology II	120	60	60	30	16	14	-	E	4
S.05.A.041	Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor Fruit and vegetable processing technology									
S.05.O.042	Microbiologia produselor alimentare Food microbiology	120	60	60	30	16	14	-	E	4
U.05.O.043	Economia întreprinderii Enterprise Economy	120	60	60	30	30	-	-	E	4
S.05.A.044	Sănătatea și igiena industrială Sanitation and industrial hygiene	120	60	60	30	16	14	-	E	4
S.05.A.045	Siguranța alimentelor și produselor biotehnologice Food safety and biotechnology products									
S.05.O.046	Tehnologia morăritului Milling technology	150	75	75	45	16	14	-	E	5
Total semestrul 5 5 th -semester total		900	450	450	240	110	85	15	7E	30

Cod Code	Denumirea unității de curs/ modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessm ent	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
Anul III / 3 rd year										
Semestrul 6 / 6 th semester										
S.06.O.047	Managementul întreprinderii Enterprise management	120	60	60	30	30	-	-	E	4
S.06.A.048	Analiza fizico-chimică a alimentelor și ambalajelor Physico-chemical analysis of food and packaging	120	60	60	30	-	30	-	E	4
S.06.A.049	Analiza senzorială a produselor alimentare Sensory analysis of food products									
S.06.A.050	Tehnologia produselor alimentare III Food technologyIII	180	90	90	30	30	15	15	E	6
S.06.A.051	Tehnologia preparării produselor oleaginoase Oil preparation technology									
SP.06.O.052	Practica de producție I Production internship I	480	340	140	-	-	-	-	E	16
Total semestrul 6 6 th -semester total		900	550	350	90	60	45	15	4E	30
Total anul III 3 rd -year total		1800	1000	800	330	170	130	30	11E	60

Cod Code	Denumirea unității de curs/ modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessm ent	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
Anul IV / 4 th year										
Semestrul 7 / 7 th semester										
S.07.O.053	Managementul calității alimentelor Food quality management	120	60	60	30	30	-	-	E	4
S.07.O.054	Proiectarea întreprinderilor de ramură Design of branch enterprises	150	75	75	45	30	-	-	E	5
S.07.O.055	Prelucrarea rezidurilor industriei alimentare Processing of food industry residues	120	60	60	30	16	14	-	E	4
S.07.O.056	Tehnologia produselor alimentare IV Food technology/IV	150	75	75	30	16	14	15	E	5
S.07.A.057	Tehnologia uscării produselor alimentare Food drying technology	120	60	60	30	16	14	-	E	4
S.07.A.058	Ingrediente și aditivi alimentari Food ingredients and additives									
S.07.A.059	Toxicologia alimentară Food toxicology									
S.07.A.060	Bazele nutriției The basics of nutrition	120	60	60	30	15	15	-	E	4
S.07.O.061	Securitatea muncii în industria alimentară Works safety in the food industry	120	60	60	30	-	30	-	E	4
Total semestrul 7 7 th -semester total		900	450	450	225	123	87	15	7E	30

Cod Code	Denumirea unității de curs/ modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessm ent	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
Anul IV / 4 rd year										
Semestrul 8 / 8 th semester										
SP.08.O.062	Practica de producție II Production internship II	300	210	90	-	-	-	-	E	10
SP.08.O.063	Practica de licență Research internship	240	170	70	-	-	-	-	E	8
TL.08.O.064	Proiect / teză de licență (documentare, investigare, cercetare, redactare și susținere publică) Bachelor's project/ thesis (reviewing literature, conducting research, writing the thesis, defending the thesis)	360	-	360	-	-	-	-	E	12
Total semestrul 8 8 th -semester total		900	380	520	-	-	-	-	3E	30
Total anul IV 4 th - year total		1800	830	970	225	123	87	15	10E	60

Forma de evaluare finală a studiilor
Final assessment

Nr.	Forma de evaluare finală a studiilor/ Form of final assessment	Termene de organizare/ Period	Număr de credite ECTS/ Number of ECTS credits
1.	Proiect/teză de licență (documentare, investigare, cercetare, redactare și susținere publică) <i>Bachelor's project/ thesis (reviewing literature, conducting research, writing the thesis, defending the thesis)</i>	Iunie June	12

Stagiile de practică
Internship

Nr.	Stagiile de practică/ Internship Types	An de studiu/ Year of study	Semestrul/ Semester	Durata nr. săpt./ore Duration no. of weeks/hours	Perioada desfășurării/ Timeline for carrying out	Număr de credite ECTS/ Number of ECTS credits
1.	Practica de inițiere <i>Initiation internship</i>	I	2	1/60	Mai May	2
2.	Practica de producție I <i>Production internship I</i>	III	6	8/480	Aprilie-Mai April-May	16
3.	Practica de producție II <i>Production internship II</i>	IV	8	5/300	Februarie-Martie February-March	10
4.	Practica de licență <i>Research internship</i>	IV	8	4/240	Aprilie-Mai April-May	8
Total:				18/1080		36

Unitățile de curs / modulele la libera alegere
Optional training courses / modules additional disciplines

Cod Code	Denumirea unității de curs / modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities			Forma de evaluare Assessment	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory		
Anul I / 1 st year									
Semestrul 1 / 1 st semester									
G.01.L.065	Securitatea muncii. Protecția civilă Work safety. Civil protection	30	15	15	15	-	-	C	1
G.01.L.066	Limba română Romanian Language	60	30	30	-	30	-	Ev	2
Semestrul 2 / 2 nd Semester									
G.02.L.067	Cultura comunicării Communication Culture	60	30	30	-	30	-	C	2
Anul II / 2 nd year									
Semestrul 3 / 3 rd semester									
G.03.L.068	Tehnici de moderare și prezentare Moderation and presentation techniques.	120	60	60	-	-	60	E	4
G.03.L.069	Limba engleză / franceză / germană English / French / German	120	60	60	-	-	60	Ev	4
Semestrul 4 / 4 th semester									
U.04.L.070	Educație interculturală Intercultural education	60	30	30	16	14	-	E	2
Anul III / 3 rd year									
Semestrul 5 / 5 th semester									
G.05.L.071	Biotehnologii de reciclare a produselor alimentare Food recycling biotechnologies	120	60	60	30	30	-	E	4
S.05.L.072	Marketing Marketing	120	60	60	30	30	-	E	4
Semestrul 6 / 6 th semester									
S.06.L.073	Introducere în cercetare științifică Introduction in scientific research	120	60	60	45	15	-	E	4
Anul IV / 4 th year									
Semestrul 7 / 7 th semester									
S.07.L.074	Tehnica și protecția mediului ambiant Environmental technique and protection	120	60	60	30	-	30	E	4
S.07.L.075	Arta negocierilor The art of negotiation	120	60	60	30	30	-	E	4

x se L

Planul Modulului psihopedagogic
The plan of the psycho-pedagogical module

Nr. crt.	Denumirea unității de curs / modulului <i>Name of the Training Course/ Module</i>	Număr de ore <i>Number of hours</i>			Număr de ore pe tipuri de activități <i>Number of hours per types of activities</i>			Forma de evaluare <i>Assessment</i>	Număr de credite ECTS <i>Number of ECTS credits</i>
		Total <i>Total</i>	Contact direct <i>Contact hours</i>	Studiu individual <i>Independent study</i>	Curs <i>Lectures</i>	Seminar <i>Seminars</i>	Laborator <i>Laboratory</i>		
1.	Pedagogia <i>Pedagogy</i>	120	24	96	12	12	-	E	4
2.	Psihologia <i>Psychology</i>	120	24	96	12	12	-	E	4
3.	Didactica generală. Standardele educaționale <i>General didactic. Educational standards.</i>	180	36	144	6 6	12 12	-	E	6
4.	Managementul clasei de elevi. Educația interculturală. Educația incluzivă. <i>Classroom management. Intercultural education. Inclusive education.</i>	180	36	144	6 6 6	6 6 6	-	E	6
5.	Psihologia vârștelor. Psihologia educațională. <i>Age psychology. Educational psychology.</i>	180	36	144	6 6	12 12	-	E	6
6.	Activități transdisciplinare. Dezvoltarea personală. <i>Transdisciplinary activities. Personal development.</i>	120	24	96	6 6	6 6	-	E	4
Total ore		900	180	720	78	102	-	6E	30

Stagiul de practică
Internships

Nr. d/o	Denumirea unității de curs / modulului <i>Name of the Training Course/ Module</i>	Număr de ore <i>Number of hours</i>			Număr de ore pe tipuri de activități <i>Number of hours per types of activities</i>			Forma de evaluare <i>Assessment</i>	Număr de credite ECTS <i>Number of ECTS credits</i>
		Total <i>Total</i>	Contact direct <i>Contact hours</i>	Studiu individual <i>Independent study</i>	Curs <i>Lectures</i>	Seminar <i>Seminars</i>	Laborator <i>Laboratory</i>		
1.	Practica pedagogică <i>Teaching internship</i>	600	420	180	-	-	-	E	20
2.	Proiect didactic: documentare, elaborare, redactare, susținere publică, simulare pedagogică <i>Didactic project: documentation, elaboration, writing, public support, pedagogical simulation</i>	300	60	240	-	-	-	E	10
Total ore		900	480	420	-	-	-	2E	30

Minimum-ul curricular inițial pentru studenții/absolvenții din alt domeniu de formare profesională

Curriculum minimum initial for students/graduates from another field of professional training

Cod Code	Denumirea unității de curs / modulului Name of the Training Course/ Module	Număr de ore Number of hours			Număr de ore pe tipuri de activități Number of hours per types of activities				Forma de evaluare Assessment	Număr de credite ECTS Number of ECTS credits
		Total Total	Contact direct Contact hours	Studiu individual Independent study	Curs Lectures	Seminar Seminars	Laborator Laboratory	Proiect Project		
M.01.O.001	Tehnologia generală a produselor alimentare General food technology	150	30	120	18	-	6	6	E	5
M.01.O.002	Utilaj tehnologic I Technological equipment I	150	30	120	12	12	6	-	E	5
M.01.O.003	Principii și procedee de conservare a produselor alimentare Principles and procedures of food conservation	180	36	144	18	12	6	-	E	6
M.01.O.004	Tehnologia produselor alimentare IV Food technology/IV	150	30	120	12	6	6	6	E	5
M.01.O.005	Proiectarea întreprinderilor de ramură Design of branch enterprises	150	30	120	18	12	-	-	E	5
M.01.O.006	Prelucrarea rezidurilor industriei alimentare Processing of food industry residues	120	24	96	12	6	6	-	E	4
Total:		900	180	720	90	48	30	12	6E	30

LISTA COMPETENȚELOR ȘI A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII AFERENTE PROGRAMULUI DE STUDII

LIST OF COMPETENCES AND LEARNING OUTCOMES RELATED TO THE STUDY PROGRAM

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT) Transversal competences	CT 1. Gestionarea timpului și autodisciplină CT 1. Time management and self-discipline CT 2. Luarea deciziilor și leadership CT 2. Decision-making and leadership CT 3. Demonstrarea integrității, eticii și transparenței CT 3. Demonstrating integrity, ethics and transparency CT 4. Manifestarea flexibilității, adaptabilității și rezilienței CT 4. Manifesting flexibility, adaptability and resilience CT 5. Empatizarea și inteligența emoțională CT 5. Empathy and emotional intelligence CT 6. Comunicarea eficientă, lucru în echipă și colaborarea CT 6. Effective communication, teamwork and collaboration CT 7. Orientarea spre învățare CT 7. Learning orientation CT 8. Gestionarea informațiilor și TIC CT 8. Information management and ICT
--	--

2016

COMPETENȚELE GENERALE (CG) <i>General competences</i>	CG1.Utilizarea în activitatea profesională a legițăților de bază definite de științele fundamentale CG 1. Use in professional activity of basic laws defined by fundamental sciences CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară CG 2. Development and maintenance of engineering systems in the food industry CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere CG 3. Continuous improvement of production processes CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare CG 4. Application of specialized computer technologies for design and manufacturing CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare CG 5. Ensuring the quality and safety of food production CG 6. Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare CG 6. Implementation of models for reducing food losses and waste
COMPETENȚE PROFESIONALE (CP) <i>Professional competences</i>	CP 1. Aplicarea în procesul de producție a evoluțiilor și inovațiilor din industria alimentară CP 1. Application of developments and innovations in the food industry in the production process CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară CP 2. Development of technological processes in the food industry CP 3. Proiectarea proceselor tehnologice în industria alimentară CP 3. Design of technological processes in the food industry CP 4. Planificarea proceselor tehnologice în industria alimentară CP 4. Planning technological processes in the food industry CP5. Gestionarea materiei prime, ingredientelor și ambalajelor în fabricarea produselor alimentare CP 5. Management of raw materials, ingredients and packaging in the manufacture of food products CP 6. Gestionarea proceselor tehnologice în industria alimentară CP 6. Management of technological processes in the food industry

**TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR DIN STANDARDUL OCUPAȚIONAL/
STANDARDUL DE COMPETENȚĂ ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII**

Competențe generale/profesionale	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legițăților de bază definite de științele fundamentale CP 1. Aplicarea în procesul de producție a evoluțiilor și inovațiilor din industria alimentară	1.aplica principii și procese chimice în domeniul procesării alimentelor 2. aplica principii și procese fizice în domeniul procesării alimentelor 3. aplica metode de analiză matematică în rezolvarea problemelor de ordin ingineresc 4.aplica prevederile legale, care reglementează procesele de fabricație a produselor alimentare în baza formării profesionale continue 5.analiza studiile de piață și cerințele consumatorilor, aplicând diferite modalități de comunicare și diverse instrumente și tehnici de

	cercetare în funcție de produs 6. integra principiile de nutriție în crearea și dezvoltarea produselor alimentare
CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară	7. organiza procesul de producție în cadrul întreprinderii din domeniul alimentar, în corespundere cu resursele disponibile, a termenilor limită și a rezultatelor scontate 8. aplică legile fundamentale ale fenomenelor de transfer, de impuls, de căldură și de masă în tehnologiile alimentare
CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară	9. analiza modificările structurale și compoziționale ale materiilor prime pe durata fluxului tehnologic în vederea elaborării proceselor tehnologice 10. aplica principiile de conservare în procesul de producere
CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară CP 3. Proiectarea proceselor tehnologice în industria alimentară	11. elaborează proiectul tehnic în vederea lansării de noi produse alimentare, modernizării sau reconstrucției întreprinderii cu utilizarea software-urilor specifice domeniului
CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare CG 6. Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare CP 4. Planificarea proceselor tehnologice în industria alimentară CP 5. Gestionarea materiei prime, ingredientelor și ambalajelor în fabricarea produselor alimentare CP 6. Gestionarea proceselor tehnologice în industria alimentară	12. utiliza materia primă, ingredientele și ambalajele în funcție de 13. gestiona funcționarea utilajelor și echipamentelor tehnologice în situații de producere, inclusiv și imprevizibile specificul întreprinderii și particularitățile procesului de producție 14. gestiona procesul tehnologic de fabricare a produselor de origine vegetală oferind sprijin și feedback membrilor echipei 15. gestiona procesul tehnologic de fabricare a produselor de origine animală oferind sprijin și feedback membrilor echipei
CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legităților de bază definite de științele fundamentale CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producer CP 2. Elaborarea proceselor tehnologice în industria alimentară	16. analiza activitatea întreprinderii, evalua eficiența și productivitatea proceselor de producție, prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă
CG 6. Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare	17. realiza acțiuni în vederea prevenirii poluării mediului și protejării resurselor
CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare	18. aplica regulile de igienă la întreprindere conform prevederilor legislației în vigoare 19. organiza controlul calității pe fluxul tehnologic de fabricație 20. implementa programe preliminare și sisteme de management al calității și siguranței alimentelor în baza formării profesionale continue.

Practica de producție II <i>Production internship II</i>	SP.08.O.062	12	0,17	0,17	0,21
			0,18	0,18	0,34
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
Practica de licență <i>Research internship</i>	SP.08.O.063	8	0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
Proiect / teză de licență <i>Bachelor's project/ thesis</i>	TL.08.O.064	12	0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21
			0,17	0,17	0,21

NOTA EXPLICATIVĂ

I. Prezentarea succintă a profilului specialității, precum și a domeniului de formare profesională și domeniului general de studii.

1. Generalități

Inginerul licențiat în Tehnologia produselor alimentare, nivel de calificare 6 CNC, desfășoară activități de planificare, organizare și coordonare a activităților de producere în diverse domenii ale industriei alimentare. Inginerul licențiat în Tehnologia produselor alimentare se implică în proiecte privind re tehnologizarea, reînnoirea, modernizarea liniilor tehnologice de producere, precum și lansarea de produse alimentare noi. Inginerul licențiat în Tehnologia produselor alimentare conduce și monitorizează efectuarea corectă a proceselor de producere în baza modificărilor biochimice, fizico-chimice și microbiologice a produselor alimentare, stabilește rețetele, determină consumul specific, randamentul pentru fabricarea diverselor produse alimentare și se implică în îmbunătățirea sistemelor de producție alimentară. În activitatea profesională, inginerul licențiat în Tehnologia produselor alimentare efectuează verificări ale utilajelor și echipamentelor, depune eforturi pentru a maximiza productivitatea fabricii implicându-se în implementarea măsurilor de asigurare a igienei producției, bunelor practici de fabricație și a calității produselor finite. În vederea asigurării calității și siguranței produselor alimentare, inginerul licențiat în Tehnologia produselor alimentare realizează controlul intern al calității de-a lungul fluxului de producere de la materia primă până la produsul finit. Activitatea managerială se manifestă prin gestionarea personalului din subordine, echipei de specialiști din domenii relevante conexe gestionarea personalului, organizarea activităților de lucru și a resurselor materiale ale subdiviziunii, întocmirea rapoartelor de activitate.

Planul de învățământ este documentul reglator de bază care definește obiectivele generale, structura procesului de învățământ, finalitățile și conținutul formării inițiale a unui inginer în domeniul tehnologiei produselor alimentare. Planul prevede formarea specialiștilor în domeniul de formare profesională 0721 Procesarea alimentelor, specialitatea 0721.2 Tehnologia produselor alimentare.

Scopul specialității este formarea la viitorii ingineri licențiați a unui ansamblu integrat de cunoștințe, abilități și aptitudini care le va permite executarea atribuțiilor și sarcinilor profesionale la nivel calitativ, adică formarea profesională a specialiștilor pentru concepția de industrializare a produselor alimentare solicitate pe piața internă și regional, asigurând competitivitatea întreprinderilor. Aceasta creează premise sigure de integrare profesională de succes a absolvenților în cadrul întreprinderilor din Republica Moldova, precum și posibilitatea realizării profesionale peste hotarele țării.

Planul de învățământ a fost elaborat în conformitate cu cerințele:

1. Codului Educației al Republicii Moldova, nr. 152 din 17.07.2014, cu modificările ulterioare;
2. Nomenclatorului domeniilor de studii și al specialităților în învățământul superior, Hotărârea Guvernului nr. 412 din 12.06.2024;
3. Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova, Hotărârea Guvernului nr. 330 din 2023;
4. Standardele de calificare pentru programul de studii 0721.2. Tehnologia produselor alimentare. Aprobate Ministerul Educației și Cercetării din 11 martie 2024;
5. Metodologiei de evaluare externă a calității în vederea autorizării de funcționare provizorie și acreditării programelor de studii și a instituțiilor de învățământ profesional tehnic, superior și de formare continuă, Hotărârea Guvernului nr. 616 din 2016, cu modificările ulterioare;
6. Regulamentului de organizarea a studiilor superioare de licență (ciclul I) și integrate, aprobat prin Ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării, nr. 1625 din 12.12.2019;
7. Planului-cadru pentru studii superioare de licență, master și integrate, Ordinul MEC nr. 510 din 07.04.2025

8. Ordinului Ministrului Educației, Culturii și Cercetării nr. 1198 din 02.11.2020 cu privire la cursul de Educație interculturală;
9. Regulamentului-cadru de organizare și desfășurare a evaluării finale a studiilor superioare de licență (ciclul I) și a studiilor superioare integrate, aprobat prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 1175 din 19.09.2023;
10. Planului de dezvoltare strategică instituțională a Universității de Stat „Alec Russo” din Bălți pentru perioada 2024-2029, aprobat în ședința Senatului din 21.12.2023, proces-verbal nr. 5;
11. Regulamentului de organizarea a studiilor superioare de licență (ciclul I) în Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți, aprobat în ședința Senatului USARB din 26.08.2020, proces-verbal nr. 1;
12. Regulamentului cu privire la organizarea și desfășurarea evaluării finale a studiilor superioare de licență (ciclul I) în Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți, aprobat în ședința Senatului USARB din 21.12.2023, proces-verbal nr. 5;
13. Regulamentului cu privire la organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți (ciclul I, studii superioare de licență, ciclul II, studii superioare de master, aprobat în ședința Senatului din 28.02.2024, proces-verbal nr. 8).

2. Termenul de studii și componenta formativă

Planul de învățământ include părțile componente necesare pentru pregătirea specialistului conform regulamentelor în vigoare: componenta fundamentală (F) – 72 de credite ECTS, componenta de formare a abilităților și competențelor generale (G) – 12 credite ECTS, componenta de orientare socio-umanistică (U) – 12 credite ECTS, componenta de orientare spre specialitatea de bază (S) – 96 de credite ECTS, stagiile de practică (SP) – 36 credite ECTS, proiect de licență (TL) – 12 credite ECTS. Numărul total de ore de studiu prevăzute în plan – 7200, ceea ce este echivalent cu 240 de credite ECTS.

Subiectele ce țin de etică, integritate profesională și scriere academică se includ în conținutul unității de curs Tehnologia generală a produselor alimentare.

3. Proiecte

Proiectele sunt planificate în cadrul unităților de curs și sunt parte componentă a evaluării la finele unităților de curs respective. Pe parcursul studiilor sunt planificate cinci proiecte la următoarele unități de curs: Tehnologia generală a produselor alimentare, Inginerie mecanică II, Utilaj tehnologic II, Tehnologia produselor alimentare III / Tehnologia preparării produselor oleaginoase, Tehnologia produselor alimentare IV/ Tehnologia preparării crupelor.

4. Organizarea practicii studenților

Practica de inițiere (2 credite), Practica de producție I (16 credite), Practica de producție II (10 credite) se realizează la fabrici, uzine etc. cu care colaborează Catedra de științe fizice și inginerești în vederea formării specialiștilor în domeniu. Aceste practici au ca scop aprofundarea și implementarea cunoștințelor teoretice acumulate pe parcursul semestrului sau anilor de studii în activitatea practică a organizațiilor sau companiilor din domeniu. Practica este precedată de o conferință de inițiere și se finalizează cu o conferință de totalizare a practicii prin prezentarea raportului în fața unei comisii stabilite de catedră. Practica de licență se realizează în semestrului VIII (8 credite ECTS) și se finalizează cu susținere prealabilă a proiectului/ tezei de licență.

5. Proiect /teză de licență

Studiile se finalizează cu susținerea publică a proiectului/teză de licență. La susținerea proiectului/tezei de licență sunt admiși absolvenții care au realizat integral prevederile planului de învățământ și care au susținut cu succes prezentarea preventivă a proiectului / tezei de licență.

Susținerea proiectului / tezei de licență are loc în mod public la ședința deschisă a Comisiei de Licență.

Titlul obținut la finele ciclului I, studii superioare de licență – inginer licențiat.

II. Obiectivele programului de studii, inclusiv corespunderea acestora misiunii universității, racordarea programului de studii și a conținuturilor din planul de învățământ la tendințele internaționale din domeniu.

Dezvoltarea rapidă a economiei mondiale stabilește cerințe privind creșterea numărului de întreprinderi, a calității și a volumului produselor. În legătură cu aceasta, dat fiind faptul că producerea produselor alimentare are rol semnificativ în securitatea și economia republicii, este necesar de a ridica nivelul pregătirii cadrelor cu studii superioare pentru această ramură a economiei. Transformările din societatea contemporană impun rigori noi și în domeniul învățământului superior, orientând sistemul axiologic universitar spre formarea la studenți a capacităților de a gândi critic, a învăța și comunica eficient. Specialitatea Tehnologia produselor alimentare reprezintă concepția creativă și industrializarea noilor produse, bazată pe simbioza realizărilor diverselor domenii – chimie, microbiologie, inginerie, știința despre alimente, economie fiind orientată spre sporirea competitivității și performanțelor acestora. Dobândirea finalităților de studiu și formarea competențelor este asigurată de conținutul formativ al Planului de învățământ. Scopul universității este de a pregăti specialiști responsabili, centrați pe inovare, creștere profesională și învățare pe tot parcursul vieții. În vederea celor deziderate, programul de studiu urmărește realizarea următoarelor obiective necesare pentru formarea inginerului licențiat în Tehnologia produselor alimentare:

- desfășurarea activităților de planificare, organizare și coordonare a activităților de producere în diverse domenii ale industriei alimentare;
- implicarea în proiecte privind retehnologizarea, reînnoirea, modernizarea liniilor tehnologice de producere, precum și lansarea de produse alimentare noi;
- conducerea și monitorizarea corectă a proceselor de producere în baza modificărilor biochimice, fizico-chimice și microbiologice a produselor alimentare, stabilirea rețetelor, determinarea consumului specific, randamentul pentru fabricarea diverselor produse alimentare și implicarea în îmbunătățirea sistemelor de producție alimentară;
- efectuarea verificării utilajelor și echipamentelor, depunerea eforturilor pentru a maximiza productivitatea fabricii implicându-se în implementarea măsurilor de asigurare a igienei producției, bunelor practici de fabricație și a calității produselor finite;
- asigurarea calității și siguranței produselor alimentare, realizarea controlului intern al calității de-a lungul fluxului de producere de la materia primă până la produsul finit;
- gestionarea personalului din subordine, echipei de specialiști din domenii relevante conexe, organizarea activităților de lucru și a resurselor materiale, întocmirea rapoartelor de activitate.

Aceste obiective corelează cu Strategia de dezvoltare „Educația 2030”, Strategia națională de dezvoltare regională a Republicii Moldova pentru anii 2022-2028, precum și cu Planul de Dezvoltare Strategică Instituțională a Universității de Stat „Alecu Russo” din Bălți pentru perioada 2024-2029, Planul de acțiuni privind internaționalizarea USARB care, prin prioritățile strategice, obiectivele și indicatorii de performanță asumați, sunt menite să fortifice poziția Universității pe plan național și internațional, să garanteze promovarea continuă a culturii calității și să asigure realizarea rolului promotor al excelenței științifice, educaționale și culturale în societate. Planul este elaborat în vederea asigurării realizării misiunii Universității și prin obiectivele stabilite, exprimă viziunea comunității academice USARB, servind drept document principal în baza căruia se vor planifica activitățile în toate subdiviziunile universitare.

2024

III. Evaluarea așteptărilor sectorului economic și social

La elaborarea Planului de învățământ s-a ținut cont de cerințele naționale și europene în domeniu, au fost analizate posibilitățile de angajare a specialiștilor. Sistemul de competențe solicitat de către calificarea respectivă are la bază cunoștințe teoretice și abilități din domeniul chimiei, microbiologiei, tehnologiei produselor alimentare, ingineriei, economiei, managementului. Planul de învățământ și curricula pot fi actualizate periodic, fiind ajustate realității în schimbare și celor mai pertinente recomandări ce vin din partea angajatorilor.

IV. Consultarea partenerilor în procesul de elaborare a programului de studii

Planul de învățământ a fost elaborat prin conlucrarea cadrelor didactice de la Catedra de științe fizice și ingineresti cu cadre didactice din instituțiile universitare, cu manager din întreprinderi, absolvenți ai facultății, studenți din anii superiori. La ședințele de elaborare a planului au fost invitați ingineri tehnologi, directori de întreprinderi (potențiali angajatori) în vederea analizei structurii planului și a denumirilor unităților de curs. Cu studenții și absolvenții specialității au fost organizate focus-grupuri în vederea identificării aspectelor de îmbunătățire a programului de studii. În vederea sporirii calității studiilor la specialitatea Tehnologia produselor alimentare, Catedra de profil organizează consultări cu partenerii (potențialii angajatori, cadre didactice din alte instituții de învățământ superior, personalități din domeniu, absolvenți, studenți). La nivel de Universitate, Facultate și Catedră se încheie acorduri cu întreprinderile și instituțiile de profil.

V. Relevanța programului de studii pentru piața forței de muncă; posibilitățile de angajare a absolvenților corelate cu CORM și ESCO

Actualmente, prepararea produselor alimentare, se realizează prin utilizarea tehnologiilor moderne, a utilajelor și aparatajelor complexe, care necesită specialiști de înaltă calificare pentru organizarea și dirijarea procesului tehnologic în secțiile respective ale societății, o exploatare corectă și optimă a tehnicilor utilizate, prepararea produselor alimentare calitative conform cerințelor standardelor în vigoare, toate împreună asigurând o protecție majoră a consumatorului. Totodată, pe parcursul dezvoltării întreprinderilor apare necesitatea de renovare a tehnologiei (tehnologiilor), utilajului, aparatajului etc., venite din Uniunea Europeană, care de asemenea necesită specialiști calificați în domeniul preparării produselor alimentare. În Republica Moldova sunt foarte multe întreprinderi axate pe industria alimentară, una din cauze totuși fiind faptul că Moldova este o țară agrară. Fiind realizată o cercetare a pieței muncii, aceasta demonstrează că majoritatea întreprinderilor de produse alimentare din Republica Moldova necesită ingineri calificați în domeniul respectiv, atât în momentul de față, cât și în viitorul apropiat. Pentru a constata impactul social și economic al programului de licență Catedra de științe fizice și ingineresti a efectuat o analiză cu privire la rata angajării absolvenților, în urma căruia s-a identificat că absolvenții programului de studii sunt competitivi pe piața muncii, iar rata angajării pe domeniu după primul an de absolvire alcătuiește 75%.

Posibilitățile de angajare a absolvenților corelate cu CORM și ESCO sunt:

Ocupații tipice conform CORM (2021)	214112 Inginer proiectant/ingineră proiectantă în industrie și producție, 214114 Inginer tehnolog/ingineră tehnologă în industrie și producție, 214116 Inginer/ingineră implementarea tehnicilor și tehnologiilor noi, 214117 Inginer/ingineră în domeniul calității în industrie și producție, 214122 Inginer/ingineră în industrie și producție, 214134 Specialist/specialistă în domeniul calității în industrie și producție, 214135 Specialist/specialistă în domeniul încercărilor/testărilor în industrie și producție, 214136
--	---

2.15.1

	Specialist/specialistă în industrie și producție, 214137 Tehnolog/tehnologă ambalare produse alimentare, 214520 Inginer/ingineră în industria alimentară, 214530 Tehnolog/tehnologă în industria alimentară
Ocupații tipice conform ESCO	2141.2 Tehnolog în domeniul ambalării alimentelor și băuturilor, 2141.4 Inginer sisteme de producție industrial, 2141.10 Inginer de procese industrial, 2141.4.1 Inginer procese de fabricație, 2141.4.2 Inginer de producție/ingineră de producție, 2141.4.2.2 Inginer în producția alimentară/ingineră în producția alimentară, 2145.1.4 Tehnolog alimentar.

VI. Accesul la studii a titularilor de diplome obținute după finalizarea respectivului program de studii.

Absolvenții specialității pot continua studiile la programele de master în domeniul tehnologiei produselor alimentare sau în domenii conexe.

Planul de învățământ a fost aprobat la ședința Catedrei de științe fizice și ingineresti, proces-verbal nr. 12 din 28.05.2025, la ședința Consiliului Facultății de Științe Reale, Economice și ale Mediului, proces-verbal nr. 9 din 10.06.2025.

Șeful Catedrei de științe fizice și
ingineresti



dr., conf. univ.,
Vitalie BEȘLIU

Decana Facultății de Științe Reale,
Economice și ale Mediului



dr., conf. univ.,
Ina CIOBANU

Prim – prorector pentru activitatea
didactică



dr., conf. univ.,
Lidia PĂDUREAC