

APROBAT la ședința Departamentului COMERȚ; TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ proces-verbal nr. 1 din 01.09.2020	APROBAT la ședința Comisiei Metodice a facultății BUSINESS ȘI ADMINISTRAREA AFACERILOR proces-verbal nr. 1 din 7.09.2020	APROBAT La ședința Consiliul facultății BUSINESS ȘI ADMINISTRAREA AFACERILOR proces-verbal nr. 1 din 7.09.2020
Șef departament, _____ Elena Turcov, prof. univ., dr. hab.	Președinte CM _____ Oxana SAVCIUC, conf. univ., dr.	Președintele CF _____ Roman LIVANDOVSKI, conf. univ., dr.

CURRICULUM UNIVERSITAR

la unitatea de curs

PRACTICA DE LICENȚĂ

Domeniul general de studiu: **072. Tehnologii de fabricare și prelucrare**

Domeniul de formare profesională: **0721. Tehnologia produselor alimentare**

Specialitatea/ Programul de studii: **0721.1TEHNOLOGIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI
PUBLICE**

Ciclul: **I. Licență**

Forma de organizare: **învățământ cu frecvență/învățământ cu frecvență redusă**

I. PRELIMINARII

Curriculum universitar la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ reprezintă unul din principalele documente normative, reglatoare și constituie o parte componentă a Planului de învățământ universitar, la ciclul I. Licență, domeniul de formare profesională **0721. Tehnologia produselor alimentare.**

Obiectivul major al PRACTICA DE LICENȚĂ constă în consolidarea, aprofundarea și extinderea cunoștințelor teoretice și practice, obținute de studenți în procesul de instruire la ASEM în baza studierii disciplinelor de specialitate.

Documentul normativ fundamentează și orientează activitatea cadrului didactic universitar, organizează procesul de organizare a stagiului de practică, încurajează creativitatea profesională a cadrului didactic în demersurile educaționale la unitatea de curs/modul.

În acest context, *Curriculum universitar va îndeplini funcțiile:*

- de conceptualizare a demersului curricular specific PRACTICA DE LICENȚĂ;
- de reglementare și asigurare a coerenței dintre PRACTICA DE LICENȚĂ și alte discipline din cadrul programului de studii, dintre predare-învățare-evaluare, dintre produsele curriculare specifice unității de curs etc.;
- de corelare a procesului de predare-învățare și de evaluare a randamentului școlar;
- ghidare în elaborarea produselor curriculare: manuale, ghiduri metodologice, materiale didactice, softuri educaționale, teste de evaluare etc.

Curriculum la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ este actualizat conform legislației în vigoare, cerințelor pieței muncii nevoilor beneficiarilor de produse și servicii educaționale, în vederea asigurării calității procesului de predare-învățare. Prezentul Curriculum este racordat la actualele documente de politici educaționale naționale și internaționale: Planul-cadru pentru studii superioare de licență (ciclul I), de master (ciclul II) și integrate (2020), Cadrul Național al Calificărilor din Republica Moldova, Hotărârea Guvernului nr. 1016/2017; Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al specialităților în învățământul superior, Hotărârea Guvernului nr. 482/2017; Metodologia 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, Cadrul de referință al curriculumului universitar (2015); Recomandările Parlamentului European și a Consiliului Uniunii Europene privind competențele cheie din perspectiva învățării pe tot parcursul vieții; Standarde și linii directoare (ESG) revizuite și aprobate la Conferința Ministerială de la Erevan (2015), Regulamentul ASEM privind stagiile de practică (REG. 0. SP) etc.

În procesul de proiectare/ actualizare a Curriculumului universitar la PRACTICA DE LICENȚĂ s-a ținut cont de:

- abordările postmoderne și tendințele dezvoltării curriculare pe plan național și internațional;
- imperativele de adaptare a Curriculumului la nevoile studenților, așteptările angajatorilor, societății, dar și de responsabilitatea socioculturală a Universității ca formator;
- valențele unității de curs/modulului în formarea competențelor profesionale;
- necesitatea asigurării continuității și interconexiunii dintre ciclurile de învățământ;
- necesitatea corelării abordărilor intra-/inter-/transdisciplinare la nivelul relațiilor didactice etc.

Dezvoltarea curriculară implică o nouă paradigmă educațională: de la cunoștințe și gândire critică la dezvoltarea de abilități și formarea de atitudini și valori - elemente indispensabile cetățeniei participative

Curriculum dat descrie modul de organizare a stagiului de practică, performanțele de atins, exprimate în

competențe profesionale și transversale, unități de conținut și activități practice care trebuie desfășurate în cadrul practicii la unitatea economică - bază de practică.

Curriculumul la PRACTICA DE LICENȚĂ cuprinde următoarele componente structurale: Preliminarii, Cadrul conceptual al curriculumului, Date despre program. Date despre unitatea de curs/ modul. Administrarea fondului de timp pentru unitatea de curs/modul, Precondiții și Condiții. Competențe specifice (profesionale și transversale). Finalități. Unități de conținut la practică, Bibliografie/ Site-uri utile.

Beneficiarii documentului curricular sunt studenții ASEM din cadrul programului de studii Tehnologia și managementul alimentației publice, cadrele didactice din ASEM, partenerii de practică, concepatorii de manuale, ghiduri de specialitate etc.

Curriculumul este un document reglator pentru formatori, societatea civilă, precum și pentru factorii de decizie interesați în realizarea principiului educație de calitate. Autorii manualelor și ghidurilor metodologice vor respecta integral cerințele și recomandările curriculumului în elaborarea materialelor și organizarea activităților de predare-învățare-evaluare. Cadrele de conducere, reprezentanții SMC din ASEM vor utiliza acest document pentru monitorizarea calității procesului de desfășurare a stagiului de practică.

II. CADRUL CONCEPTUAL AL UNITĂȚII DE CURS/MODULULUI

Unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ are un statut de disciplină fundamentală.

Prezentul Curriculum reprezintă un sistem de competențe, conținuturi, activități didactice, produse și finalități care asigură funcționalitatea și dezvoltarea unității de curs/ modulului. În acest sens, curriculumul reprezintă instrumentul didactic, actul normativ principal pentru dezvoltarea competențelor necesare în continuarea studiilor de către studenți, precum și integrarea socială de succes.

Curriculum universitar la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ presupune sincronizarea abordării psihocentrice (în centrul atenției este studentul cu nevoile sale, ritmul propriu de învățare și dezvoltare), sociocentrică (axarea pe asumarea valorilor democrației, drepturilor omului, statului de drept și diversității culturale), individualizată (din perspectiva educației incluzive, care vizează valorificarea tuturor diferențelor și calităților subiectului prin dezvoltarea potențialului fiecărui student). Curriculumul poate fi adaptat sau modificat în funcție de necesitățile studenților cu cerințe educaționale speciale (CES).

Elaborarea curriculumului la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ se bazează pe următoarele principii:

- **Principiul însușirii temeinice** se referă la formarea deprinderilor de învățare logică, ritmică și capacităților de autocontrol.
- **Principiul abordării sistemice** și dezvoltării graduale a competențelor asigură respectarea particularităților de vârstă, a motivațiilor, intereselor elevilor și oferă continuitatea conceptuală a unității de curs.
- **Principiul integrării** stimulează caracterul inter-, pluri- și transdisciplinar prin integrarea disciplinei opționale cu disciplinele obligatorii.
- **Principiul axiologic** vizează ca finalitate a studierii acestei discipline crearea unui comportament axat pe valori în mediul economiei de piață.
- **Principiul respectării autonomiei și libertății individuale** în exprimarea opiniilor și luarea deciziilor.

- **Principiul flexibilității** asigură parcursurile individuale, posibilitate de individualizare a procesului educațional la nivel de instituție.
- **Principiul racordării la social**, inclusiv inserția profesională pregătește pentru o integrare socio-profesională la ieșirea din sistem în corespundere cu piața muncii.
- **Principiul compatibilizării** cu reperele și standardele europene din învățământ.
- **Principiul continuității**
- **Principiul deschiderii**
- **Principiul coerenței**

Procesul educațional la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ are următoarele obiective:

- dezvoltarea gândirii critice;
- dezvoltarea competențelor de lucru în echipă;
- formarea abilităților de analiză și evaluare a motivațiilor acțiunii umane, de stabilire a relației dintre acțiunea umană și valorile unei societăți democratice;
- formarea mecanismelor intelectuale care să combată și să prevină discriminarea și xenofobia;
- asigurarea intereselor și cerințelor educaționale ale studenților, în scopul dezvoltării personalității și asigurării inserției sociale într-o societate în continuă schimbare.

Curriculumul promovează abordarea: (a) sistemică a conceptului de curriculum, în cadrul căruia toate elementele constitutive corelează, se află în interconexiune și interdependență; (b) curriculară centrat pe competențe și finalități; (c) pragmatică etc.

Conținutul unității de curs PRACTICA DE LICENȚĂ a fost elaborat prin urmare a discuțiilor avute cu reprezentanții mediului de afaceri, instituțiilor publice și membri ai asociațiilor profesionale

III. DATE DESPRE PROGRAM

Instituția de învățământ superior	ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN MOLDOVA
Facultatea coordonatoare de program	BUSINESS ȘI ADMINISTRAREA AFACERILOR
Departamentul coordonator	COMERȚ, TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
Domeniul general de studiu	072. Tehnologii de fabricare și prelucrare
Domeniul de formare profesională	0721. Tehnologia produselor alimentare
Specialitatea / Programul de studii	0721.1 TEHNOLOGIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI PUBLICE
Ciclul	I

IV. DATE DESPRE UNITATEA DE CURS

Denumirea unității de curs/ modulului		PRACTICA DE LICENȚĂ		
Codul unității de curs/ modulului		S.O8.O.053.13		
Titularul de curs		Olga TABUNȘCIC, lect. univ., dr.		
Anul de studii	Semestrul	Limba de predare	Forma de evaluare finală	Nr. credite ECTS
IV	VIII	ROM	Evaluare pe criterii	12

V. ADMINISTRAREA FONDULUI DE TIMP PENTRU UNITATEA DE CURS

Total număr de ore	Nr. ore contact direct	Activitate individuală
	Activități practice	
360	280	80

VI. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

Obligatorii	Cunoașterea științelor fundamentale: chimia, matematică și de specialitate: fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică, tehnologie culinară I, II, III, tehnologia produselor de cofetărie-patiserie, merceologia produselor alimentare, microbiologia, sanitară și igiena, utilaj frigorific, utilaj tehnologic, contabilitatea în UAP, antreprenoriat, managementul alimentației publice, sisteme automate de gestiune, protecția muncii, organizarea și gestiunea UAP, proiectarea UAP, economia unităților de alimentație publică, marketing.
Recomandate	-

VII. CONDIȚII (acolo unde este cazul)

Obligatorii	
Recomandate	

VIII. COMPETENȚE SPECIFICE

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formarea competențelor necesare viitorului specialist din sectorul HoReCa, care activează atât în producție cât și în sfera de deservire; • Familiarizarea cu modul de obținere a autorizației sanitare și de funcționare a unității; • Familiarizarea cu actele normative și juridice ce reglementează activitatea întreprinderii; • Analiza și descrierea conținutului fișei de post a șefului bucătar și șefului de salon; • Consolidarea deprinderilor de elaborare și analiza a meniurilor, care ar corespunde tipului și specializării întreprinderii; • Consolidarea deprinderilor de elaborare a fișelor tehnologice pentru diverse tipuri de preparate, incluse în meniul întreprinderii; alcătuirea schemelor tehnologice; • Însușirea metodicii de întocmire a fișei de calcul pentru diverse grupe de preparate culinare, articole de cofetărie-patiserie; • Consolidarea deprinderilor de apreciere a calității producției culinare și respectarea cerințelor și condițiilor sanitare la întreprindere; • Studiarea ordinii și omologarea documentară a livrării producției. Întocmirea raportului privind intrarea mărfurilor și materialelor, precum și comercializarea producției culinare pentru un schimb de lucru (zi, săptămână); • Aplicarea metodelor de organizare și gestiune a activităților de
--------------------------------	---

	<p>producere și deservire în cadrul unităților de alimentației publice;</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplicarea posibilităților privind perfecționarea organizării și gestiunii activităților de producere și metodelor de deservire a întreprinderii unde studentul efectuează practica;• Folosirea actelor normativ-tehnice din domeniul studiat în procesul elaborării raportului stagiului profesional;• Selectarea materialelor practice pentru elaborarea tezei/proiectului de licență, referatelor și comunicărilor în cadrul conferințelor științifice.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none">• comunicarea eficientă, inclusiv utilizând tehnologiile informaționale;• asumarea responsabilității pentru securitatea microbiologică în sectorul de producere, achiziționare, comercializare;• respectarea standardelor etice în domeniu.

IX. FINALITĂȚILE UNITĂȚII DE CURS (racordate la finalitățile programului de studii)

La finalizarea cursului studentul va fi competent:

- să descrie tipurile, specializările, formele organizatorico-juridice, formele de proprietate a UAP;
- să comenteze conținutul regulamentului intern al unității-bază de practică;
- să expună etapele de obținere a autorizației pentru amplasarea și funcționarea unității;
- să analizeze structura managerială a unității- bază de practică;
- să alcătuiască organigrama întreprinderii - bază de practică;
- să analizeze structura statelor de personal;
- să alcătuiască fișe de post pentru bucatarului șef, tehnolog, șef de salon, bucatar, ospătar;
- să utilizeze metodele de control a calității preparatelor culinare utilizate în unitate;
- să prezinte grafice de lucru al personalului din bucătărie și din saloanele unității;
- să efectueze o caracteristică generală a întreprinderii, indicând spațiile de producere, pentru consumatori, administrativ-tehnice;
- să analizeze fluxurile de materii prime-semipreparate-producție culinară finită; veselă curată-veselă murdară; consumatori-angajați; deșeuri.
- să analizeze conformitatea structurii productiv-comerciale a întreprinderii- bază de practică cu normativele de construcție pentru unitățile de alimentație publică;
- să analizeze lista de bucate - meniul întreprinderii pentru consumatori și personalul unității, să efectueze o analiză a meniurilor și să elaboreze concluzii privind modul de prezentare și sortimentul preparatelor culinare incluse în meniul unității - bază de practică;
- să analizeze cartea băuturilor și să efectueze o analiză privind conținutul și prezentarea acesteia;
- să elaboreze meniuri pentru ocazii diferite cu număr diferit de persoane, să calculeze bilanțul de materii prime necesare;
- să organizeze procesele de producție din bucătăriile caldă, rece și secția de cofetărie-patiserie;
- să aplice metodele de determinare a calității producției culinare utilizate la unitatea - bază de practică;
- să fie capabil de a colecta probe diurne;
- să analizeze un contract de livrare a mărfurilor și să efectueze o caracteristică a conținutului acestuia;
- să analizeze modul de asigurare a întreprinderii cu mijloace de producere - utilaje, inventar, echipamente, veselă;
- să alcătuiască un *Act de realizare a preparatelor culinare* pentru o zi de lucru;

- să elaboreze Raportul privind mișcarea mărfurilor unitate în unitate (pentru o zi sau o săptămână);
- să explice cum la unitate are loc evidența stării de sănătate a angajaților, prelucrarea igienică a încăperilor din componența unității, a utilajului, ustensiilor de bucătărie, colectarea și evacuarea deșeurilor.
- să descrie modul de înregistrare a rezultatelor activității comisiei de rebutare; de colectare a probelor de control pentru analizele de laborator;
- să analizeze modul de introducere a tehnologiilor avansate în activitatea practică a întreprinderii;
- să expună metodologia de elaborare a instrucțiunilor tehnologice pentru preparatele culinare noi;
- să prezinte o instrucțiune tehnologică pentru un preparat care se pregătește la unitatea - bază de practică sau un preparat pe care îl propuneți unității pentru a fi introdus în meniu.
- să analizeze conținutul fișelor de post a tehnologului, administratorului, bucatarului șef, bucatarului;
- să expună cerințele profesionale față de personalul angajat în saloanele unității - bază de practică;
- să efectueze o analiză a componenței încăperilor de servire a consumatorilor;
- să caracterizeze vesela și tacâmurile utilizate la servirea consumatorilor;
- să descrie metodele de servire utilizate în unitatea - bază de practică;
- să calculeze necesarul de veselă și accesorii necesare pentru organizarea unei mese festive;
- să descrie metodele de prelucrare igienică a încăperilor pentru consumatori, a mobilierului, utilajului, veselei;
- să efectueze o analiză a calității servirii clienților;
- să descrie compoziția și structura cifrei de afaceri a unității - bază de practică;
- să evalueze costurile de producție și circulație a unității - bază de practică;
- să analizeze principalii indicatori economici ai activității financiare a unității - bază de practică: volumul vânzărilor, costul materiilor prime, profit brut, profit din vânzări, rentabilitatea vânzărilor, profitul până la impozitare, rentabilitatea întreprinderii, impozitul pe venit curent, profit net, rentabilitatea economică;
- să evalueze starea actuală a unității - bază de practică și să elaborați recomandări pentru îmbunătățirea (menținerea) rezultatelor financiare a întreprinderii.

X. UNITĂȚI DE CONȚINUT LA PRACTICĂ

Nr. d/o	Unități de conținut	Număr de săpt./ore	
		ÎF	ÎFR
1.	Aspecte generale privind activitatea unităților de alimentație publică <ul style="list-style-type: none"> • Tipul, specializarea, forma organizatorico-juridică, forma de proprietate, anul fondării unității; • Regulamentul intern al unității-bază de practică; • Etapele de obținere a autorizației pentru amplasarea și funcționarea unității; • Structura managerială a unității- bază de practică; • Organigrama întreprinderii - bază de practică; • Structura statelor de personal; • Fișele de post a bucatarului șef, tehnologului, șefului de salon, 	8	6

	bucătarilor, ospătarilor; <ul style="list-style-type: none"> • Progamul de lucru al unității; • Metodele de control a calității preparatelor culinare utilizate în unitate; • Graficele de lucru al personalului din bucătărie și din saloanele unității; • Ccaracteristica generală a întreprinderii, planul general al întreprinderii; 			
2.	Familiarizarea cu oferta unității - meniul unității <ul style="list-style-type: none"> • Lista de bucate - meniul întreprinderii pentru consumatori și personalul unității • Cartea băuturilor și conținutul acesteia; • Documentația normativă privind elaborarea fișelor tehnologice la unitatea-bază de realizare a stagiului profesional; • Calculați bilanțul de materii prime pentru diverse banchete. 	24	12	
3.	Organizarea activității de producere în unitatea de alimentație publică <ul style="list-style-type: none"> • Fișe de post a tehnologului, administratorului, șefului bucătar, bucătarului, ospătarului; • Metode de determinare a calității producției culinare utilizate la unitatea - bază de practică; • Organizarea aprovizionării unității cu materii prime și materiale; • Modul de încheiere a contractelor de livrare a materiilor prime și materialelor; • Asigurarea întreprinderii cu mijloace de producere - utilaje, inventar, echipamente, veselă; • Colaborare cu organizațiile sanitaro-epidemiologice; • <i>Actul de realizare a preparatelor culinare</i> pentru o zi de lucru; • Raportul privind mișcarea mărfurilor la unitate (pentru o zi sau o săptămână); 	8	6	
4.	Organizarea activității de servire în unitatea de alimentație publică <ul style="list-style-type: none"> • Cerințele profesionale față de personalul angajat în saloanele unității - bază de practică; • Încăperile din componența unității destinate consumatorilor; • Vesela și tacâmurile utilizate la servirea consumatorilor; • Metode de servire utilizate în unitatea - bază de practică; • Metodele de prelucrare igienică a încăperilor pentru consumatori, a mobilierului, utilajului, veselei; • Calitatea deservirii clienților; • Modul de perfecționare a calificării pesonalului care își desfășoară activitatea în saloanele unității; • Modul de calcul a cantității de veselă, accesorii necesare pentru diferite tipuri de banchete. 	70	60	

5.	Organizarea procesului tehnologic în secția de patiserie -cofetărie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracteristica secția pe patiserie-cofetărie: organizarea producerii, caracteristica sectoarelor de producere, organizarea locurilor de muncă. Graficul de lucru al cofetarilor/ patiserilor, amplasarea utilajului tehnologic, dotarea cu inventar și ustensile de lucru, regimul de prelucrare sanitară; ▪ Caracteristica din punct de vedere merceologic și tehnologic materiilor prime de bază și auxiliare; ▪ Sortimentul și volumul de producere al secției pentru o zi de lucru; ▪ Semipreparatele pentru ornare. Clasificarea, sortimentul, particularități de obținere; ▪ Condiții și termeni de comercializare a preparatelor și semifabricatelor de patiserie, cofetărie; 	26	20
6.	Organizarea activității la linia de distribuție <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizarea muncii la linia de distribuție; ▪ Metode de păstrare și ornare a preparatelor culinare livrate la linia de distribuție pentru întreprinderile cu alegere liberă a preparatelor; ▪ Timpul de deservire a unui consumator. Metode de achitare a consumatorilor pentru preparatele procurate; ▪ Necesarul de veselă la linia de distribuție pentru o oră de vârf; ▪ Inventarul și vasele utilizate la distribuție; 	12	8
7.	Sanităria și igiena în unitatea - baza practicii <ul style="list-style-type: none"> ▪ Regimul de prelucrare sanitară a încăperilor din componența întreprinderii, inclusiv încăperile de spălare a veselei și a vaselor de bucătărie. Graficul de prelucrare sanitară a utilajelor, încăperilor. Măsuri de dezinfecție; ▪ Metode–expres de control al calității prelucrării sanitare a utilajului, inventarului, veselei, echipamentului de producere și mâinilor lucrătorilor; ▪ Cerințe igienice și sanitare privind procesul tehnologic de prelucrare primară și termică a produselor; ▪ Respectarea igienei personale, termenii de susținere a examenului medical; ▪ Modele de întocmire a documentației sanitare la întreprinderea dată. 	12	8
Total		4/160	4/120

XI. CONȚINUTUL ACTIVITĂȚII INDIVIDUALE

Nr. d/o	Unități de conținut	Nr. ore		Subiectul	Produsul preconizat
		ÎF	ÎFR		

1.	Familiarizarea cu oferta unității - meniul unității	12	20	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studiu individual suplimentar- Analiza meniului, cerințe la alcătuirea meniului, tipuri de meniuri; • Documentația tehnologică 	Anexe la raport 1. Prezentarea tipurilor meniuri 2. Instrucțiuni tehnologice pentru o gustare și un preparat de bază selectate din meniul unității - bază de practică.
2.	Organizarea proceselor tehnologice în secțiile de finisare: Secția bucate	20	40	<ul style="list-style-type: none"> • Studiu individual suplimentar Organizarea secției Bucate calde Organizarea secției Bucate reci	Anexe la raport Planul secțiilor cu indicarea liniilor tehnologice, locurilor de lucru și dotările din secție.
3.	Organizarea procesului tehnologic în secția de patiserie - cofetărie	8	20	<ul style="list-style-type: none"> • Sarcină individuală: • Elaborarea sortimentului de preparate pentru secția de cofetărie-patiserie 	Sortimentul de articole al secției de cofetărie-patiserie
4.	Evaluarea finală	10	10	Pregătirea către susținerea raportului	Raport susținut
	Total	50	90		

XIII. STRATEGII DIDACTICE / ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

Curriculumul la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ abordează procesul de învățare din perspectiva învățării centrate pe student și se axează pe paradigma constructivistă în procesul de învățământ.

În cadrul unității de curs PRACTICA DE LICENȚĂ vor fi aplicate următoarele tipuri de strategii:

- Strategia învățării directe sau explicite.
- Strategia învățării experiențelor/învățării prin acțiune.
- Strategia gândirii critice.
- Strategia învățării bazată pe sarcini de lucru.
- Strategia învățării bazată pe soluționarea de probleme (PBL).

- Strategia învățării bazată pe proiecte/ proiecte de cercetare științifică.
- Strategia învățării prin colaborare.
- Strategia învățării bazată pe cercetare/investigație (IBL).

În implementarea Curriculumului la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ se va urmări favorizarea perspectivei acționale inter- și transdisciplinare a demersului didactic.

XIV. STRATEGII DE EVALUARE

Componentă fundamentală a procesului de predare-învățare la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ este **evaluarea**.

Evaluarea trebuie să-l motiveze pe student spre succes, spre autodepășire, să-l sprijine în aprecierea propriului nivel de evoluție, să-și identifice și conștientizeze punctele sale forte și slabe, să-l ajute să se integreze profesional în comunitate. Activitățile de evaluare se realizează în conformitate cu Regulamentul ASEM privind stagiile de practica (REG. 0. SP)

Pe parcursul procesului de învățare la unitatea de curs PRACTICA DE LICENȚĂ vor fi utilizate, conform Regulamentul ASEM privind stagiile de practica (REG. 0. SP) proces-verbal nr.3 al Senatului din 02.11.2016, următoarele strategii de evaluare: curentă, finală și sumativă. Evaluarea studentilor se face în conformitate cu cerințele elaborate de către departamentul de profil., process verbal nr.

Metoda de evaluare	Descrierea	Ponderea	
		ÎF	ÎFR
<i>Evaluarea curentă</i>	Se realizează pe durata practicii, se efectuează de către conducătorul de practică și coordonatorul practicii, luând în considerație participarea studentului la lucrările programate și formarea de către acesta a deprinderilor de executare sau coordonare a operațiunilor incluse în curriculum-ul practicii.	10%	10%
<i>Evaluare finală</i>	Se apreciază cu note de către comisia de evaluare creată de departament. Criteriile de evaluare sunt:		
	• evaluarea activității stagiului de către coordonatorul practicii de la unitatea- bază de practică	50 %	50%
	• calitatea susținerii publice a raportului	30%	30%
	• rezultatele realizării sarcinii individuale.	10%	10%
<i>Media generală</i>	Rezultatul se exprimă printr-o notă sumativă (conform sistemului de apreciere de 10 puncte), cu acordarea a _12_ credite academice.		

XV. BIBLIOGRAFIE RECOMANDATĂ. SITE-URI UTILE

Acte normative:	1. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova “Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” Nr. 1209 din 08.11.2007 (MO Nr. 180-183 din 23.11.2007 art Nr: 1281). 2. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.730/2014 din 08.09.2014 Cu privire la
------------------------	--

	<p>aprobarea Programului național în domeniul alimentației și nutriției pentru anii 2014-2020 și planurilor de acțiuni privind implementarea acestuia. Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 270-274 art. 779</p> <p>3. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova: nr. 1068 din 20.10.2000. În: Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr. 180-183, art.1-13</p> <p>4. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj: nr. 996 din 20.08.2003. În: Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.189-190, art.1046</p> <p>5. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”: nr. 957 din 21.08.2007. <i>Monitor Oficial al Republicii Moldova</i>. 2007, nr. 136-140</p> <p>6. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare”: nr. 205 din 11.03.2009. <i>Monitor Oficial al Republicii Moldova</i>. 2009, nr. 57-58</p> <p>7. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne-materie primă. Producerea, importul și comercializarea”: nr. 696 din 04.08.2010. <i>Monitor Oficial al Republicii Moldova</i>. 2010, nr. 141-144</p> <p>8. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate: nr. 158 din 07.03.2019. <i>Monitor Oficial al Republicii Moldova</i>. 2019, nr. 111-118</p> <p>9. Recomandări pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova. <i>Ministerul Sănătății al Republicii Moldova, Centrul Național de Sănătate Publică</i>. Chișinău, 2016.</p> <p>10. Legea securității și sănătății în muncă nr. 186 din 10.07.2008 <i>Monitor Oficial al Republicii Moldova</i>. 2008, nr. 143-144.</p> <p>11. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova privind aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare: nr. 412 din 25.05.2010. În: Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 83-84, art.484.</p> <p>12. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară.</p> <p>13. Hotărârea Medicului șef sanitar de stat al RM nr. 2 din 01.08.2014 Cu privire la instruirea igienică a angajaților</p> <p>14. Lege privind produsele alimentare: nr. 78-XV din 18.03.2004. În: <i>Monitorul Oficial al Republicii Moldova</i>, 2003, nr.128-131, art.507. Nr. 83-83. <i>Data intrării în vigoare : 28.05.2005</i></p> <p>15. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare</p> <p>16. Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor. <i>Sistemul de siguranța alimentelor HACCP. Produse culinare</i></p> <p>17. ISO 9000:2000 Sisteme de Management al calității – Principii fundamentale și vocabular.</p> <p>18. ISO 9001:2000 Sisteme de Management al calității - Cerințe.</p> <p>19. ISO 9004:2000 Sisteme de Management al calității – Linii directoare pentru îmbunătățire.</p>
De specialitate:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tabunșic O. Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică. Chișinău: ASEM, 2019- 252 p, ISBN 978-9975-75-948-9. 2. Deseatnicov O., Mija N., Bernic M. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Chișinău: U.T.M., 2004.

3. Mija N., Deseatnicov O. Proiectarea întreprinderilor de alimentație publică. Chișinău: Tipografia Centrală, 2016. ISBN 978-7-5623-3879-6.
4. Moraru L., Coșciug L., Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice, rețetar pentru preparate culinare Partea I. Chișinău: U.T.M.
5. Moraru L., Coșciug L., Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice, rețetar pentru preparate culinare Partea II. Chișinău: U.T.M.
6. Moraru L., Coșciug L. Tehnologia produselor alimentației publice, rețetar pentru produse de patiserie. Chișinău: U.T.M.
7. Rețetar de preparate și articole culinare pentru unitățile de alimentație publică. Kiev, Ed. Arii, 2013
8. Rețetar de preparate culinare moldovenești, Chișinău, 1991
9. Berechet, G. Cartea bucătarului profesionist, București, Ed. IMPRIMA, 2016
10. Bugaian, L., Catanoi, V., Cotelnic, A. Antreprenoriat: inițierea afacerii. Chișinău: Levința Angela, 2010. 344 p. ISBN 978-9975-9649-4-4.
11. Albu, A., Boghean, F. Organizarea activității pensiunilor turistice. Iași: Stef, 2011, 184p. ISBN 978-606-575-091-3.
12. Calmăș V. Sanităria și igiena mărfurilor. Chișinău: ASEM, 2010, 153p. ISBN 978-9975-75-504-7.
13. Calmăș V. Fundamentele nutriției umane. Note de curs. Chișinău: ASEM, 2020, 263 p. ISBN 978-9975-75-980-9.
14. Olaru E. Securitatea și Sănătatea în muncă. Ciclu de prelegeri. Chișinău: U.T.M., 2012.
15. Fedorciucova S. Merceologia produselor cerealiere, Chișinău: ASEM, 2013
16. Purici I., Gîncu E. Îndrumar metodic pentru lucrări de laborator la disciplina Controlul tehnico-chimic și organoleptic al produselor alimentației publice. Editura ASEM, Chișinău 2018, 59-60 p. ISBN 978-9975-75-908-3.
17. Drobotă V., Atanasiu M., Stere N. ș.a: Organe de mașini și mecanisme, Editura Didactică și Pedagogică, București 2019

Site-uri utile

1. <http://lex.justice.md/>
2. <https://www.legis.md/>
3. <http://lex.justice.md/md/334708>
4. <http://lex.justice.md/md/341401>
5. [*LP184 din 11.07.12, MO166-169a/16.08.12 art.571; în vigoare 16.11.12.*](#)
6. <http://www.merc.com.ua>
7. www.trate-design.ru
8. www.RPROJECT.ru
9. <https://standard.md/>
10. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
11. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
12. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
13. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
14. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
15. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»



CURRICULUM UNITĂȚII DE CURS

Anul universitar: 2020-2021

REDAȚIA 01

PAGINA 14

(Data completării)

TABUNȘCIC Olga, dr., lect.univ.
(Semnătura titularului de curs: Nume prenume, titlu științific, titlu științifico-
didactic)