

<b>APROBAT</b> la ședința Departamentului <b>COMERȚ; TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ</b> proces-verbal nr. 1 din 01.09.2020	<b>APROBAT</b> la ședința Comisiei Metodice a facultății <b>BUSINESS ȘI ADMINISTRAREA AFACERILOR</b> proces-verbal nr. 1 din 7.09.2020	<b>APROBAT</b> La ședința Consiliul facultății <b>BUSINESS ȘI ADMINISTRAREA AFACERILOR</b> 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 PRODUCȚIE**

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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE;
- de reglementare și asigurare a coerenței dintre PRACTICA DE PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 reperatele și standardele europene din învățământ.
- **Principiul continuității**
- **Principiul deschiderii**
- **Principiul coerenței**

Procesul educațional la unitatea de curs PRACTICA DE PRODUCȚIE 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;
- oferirea suportului factologic celorlalte unități de curs/ modulele din cadrul programului de studii;
- 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 PRODUCȚIE a fost elaborat prin urmare a discuțiilor avute cu reprezentanții mediului de afaceri, instituțiilor publice și membri ai asociațiilor profesionale.

### III. DATE DESPRE PROGRAM

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

### IV. DATE DESPRE UNITATEA DE CURS

<b>Denumirea unității de curs/ modulului</b>		<b>PRACTICA DE PRODUCȚIE</b>		
<b>Codul unității de curs/ modulului</b>		<b>S.O6.O.042.13</b>		
<b>Titularul de curs</b>		<b>Olga TABUNȘCIC, lect. univ., dr.</b>		
<b>Anul de studii</b>	<b>Semestrul</b>	<b>Limba de predare</b>	<b>Forma de evaluare finală</b>	<b>Nr. credite ECTS</b>

**III**
**VI**
**ROM**
**Evaluare pe  
criterii**
**7**
**V. ADMINISTRAREA FONDULUI DE TIMP PENTRU UNITATEA DE CURS**

Total număr de ore	Nr. ore contact direct	Activitate individuală
	Activități practice	
210	160	50

**VI. PRECONDIȚII** (acolo unde este cazul)

<b>Obligatorii</b>	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.
<b>Recomandate</b>	-

**VII. CONDIȚII** (acolo unde este cazul)

<b>Obligatorii</b>	
<b>Recomandate</b>	

**VIII. COMPETENȚE SPECIFICE**

<b>Competențe profesionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formarea abilităților de analiză a conținutului meniului;</li> <li>▪ Formarea abilităților de organizare a încăperilor de depozitare;</li> <li>▪ Formarea deprinderilor practice de preparare și prezentare a antreurilor și gustărilor reci, preparatelor lichide, preparatelor de bază (din carne, peste, păsări de curte, vânat, iepuri), garniturilor, sosurilor, băuturilor, dulciurilor de bucătărie, produselor de patiserie – cofetărie;</li> <li>▪ Formarea deprinderilor de exploatare a utilajului: mecanic, nemecanic, termic, frigorific și de distribuire a produselor culinare finite;</li> <li>▪ Formarea deprinderilor de elaborare a fișelor tehnologice pentru diverse tipuri de preparate, incluse în meniul întreprinderii; alcătuirea schemelor tehnologice;</li> <li>▪ Formarea deprinderilor de apreciere a calității producției culinare și respectarea cerințelor și condițiilor sanitare la întreprindere.</li> <li>▪ Selectarea materialelor practice pentru elaborarea proiectelor de an, referatelor și comunicărilor în cadrul conferințelor științifice.</li> <li>▪ Respectarea cerințelor sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea preparatelor culinare..</li> </ul>
<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comunicarea eficientă, inclusiv utilizând tehnologiile informaționale;</li> <li>• asumarea responsabilității pentru securitatea microbiologică în sectorul de producere, achiziționare, comercializare;</li> </ul>

- respectarea standardelor etice în domeniu.

**IX. FINALITĂȚILE UNITĂȚII DE CURS (racordate la finalitățile programului de studii)**
**La finalizarea cursului studentul va fi competent:**

- să analizeze lista de bucate - meniul întreprinderii pentru consumatori și personalul întreprinderii.
- să exemplifice tipuri de meniuri;
- să dirijeze procese tehnologice de preparare a gustărilor și antreurilor reci și calde, a preparatelor de bază;
- să elaboreze instrucțiuni tehnologice pentru diverse grupe de preparate culinare din meniul unității-bază de realizare a stagiului profesional;
- să descrie încăperile de depozit din componența unității - bază de practică și destinația acestora;
- să identifice surse de aprovizionare ale unității cu materii prime și semipreparate;
- să aprecieze condițiile de păstrare a materiilor prime în diverse încăperi de depozitare din unitate (temperatura, umiditatea relativă a aerului);
- să aprecieze starea igienică a depozitelor, respectarea regulilor de vecinătate a materiilor prime;
- să caracterizeze secțiile „Bucătăria caldă” și „Bucătăria rece”;
- să caracterizeze locurile de muncă din secțiile de finisare a producției culinare- bucătăriile caldă, rece, secția de cofetărie-patiserie;
- să descrie cerințele față de calitate, termenii de realizare a preparatelor culinare calde;
- să caracterizezei vesela utilizată pentru servirea preparatelor culinare, pregătite în bucătăriile caldă și rece;
- să descrie dotările material-tehnice din secțiile Bucate Calde și Bucate Reci
- să efectueze o analiză comparativă de conformitate a organizării și gestiunii procesului de producere, liniilor tehnologice și a locurilor de muncă din secțiile Bucate Reci și Bucate Calde;
- să elaboreze propuneri privind perfecționarea procesului tehnologic din secțiile de finisare.
- să expună sortimentul și volumul de producere al secției de cofetărie-patiserie pentru o zi de lucru;
- să alcătuiască fișe și scheme tehnologice de preparare a aluatului dospit, foietaj, pandișpan, fraged, opărit, întins;
- să caracterizeze semipreparatele pentru ornare, particularitățile de obținere;
- să elaboreze fișe și scheme tehnologice pentru creme, glazură de ciocolată, siropuri;
- să expună condițiile și termenii de comercializare a preparatelor și semifabricatelor de patiserie, cofetărie;
- să organizeze activitatea liniei de distribuție.

**X. UNITĂȚI DE CONȚINUT LA PRACTICĂ**

Nr. d/o	Unități de conținut	Număr de săpt./ore	
		ÎF	ÎFR

1.	<b>Caracteristica unității de alimentație publică - bază de practică</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipul unităților de alimentație publică conform Hotărârei Guvernului nr.1209 din 8 noiembrie 2007 [Publicat: 23.11.2007 în Monitorul Oficial nr. 180-183 art nr: 1281]. Definiția tipul unității - bază de practică;</li> <li>▪ Caracteristică tipului unității - bază de practică, specializarea acesteia, forma proprietății și forma de organizare juridică;</li> <li>▪ Etapele procesului tehnologic al întreprinderii- bază de practică (recepționarea materiilor prime, depozitarea, producerea semipreparatelor, analiza calității semipreparatelor );</li> <li>▪ Caracteristica unității - capacitatea salonului, contingentul de consumatori, metodele și formele de deservire, regimului intern al întreprinderii.</li> </ul>	8	6
2.	<b>Familiarizarea cu oferta unității - meniul unității</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Familiarizarea cu lista de bucate - meniul întreprinderii pentru consumatori și personalul întreprinderii.</li> <li>▪ Analiza meniului, cerințe la alcătuirea meniului, tipuri de meniuri;</li> <li>▪ Studiul documentației normative privind elaborarea fișelor tehnologice. Familiarizarea studentului cu fișele tehnologice a preparatelor culinare din diferite grupe de preparate din meniul unității-bază de realizare a stagiului profesional.</li> </ul>	24	12
3.	<b>Organizarea depozitelor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Încăperile de depozit din componența unității - bază de practică și destinația acestora;</li> <li>▪ Sursele de aprovizionare ale unității cu materii prime și semipreparate;</li> <li>▪ Sortimentul materiilor prime păstrate în depozitele unității;                     <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Condițiile de păstrare a materiilor prime în diverse încăperi depozitare din unitate (temperatura, umiditatea relativă a aerului);</li> </ul> </li> <li>▪ Starea igienică a depozitelor, respectarea regulilor de vecinătate a materiilor prime;</li> <li>▪ Cerințele față de calitatea, condițiile și termenii de păstrare a semifabricatelor.</li> </ul>	8	6
4.	<b>Organizarea proceselor tehnologice în secțiile de finisare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Secția bucate calde</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caracteristica secției „Bucate calde”;</li> <li>▪ Caracteristica locurilor de muncă a bucătarilor . Dotarea secției cu inventar, ustensile;</li> <li>▪ Sortimentul de preparate culinare pregătite în secție;</li> <li>▪ Familiarizarea cu schemele tehnologice din fiecare grupă de bucate (prioritate se acordă specialităților întreprinderii, preparatelor tradiționale pentru tipul dat de întreprindere, preparatelor culinare mai solicitate, preparatelor culinare naționale);</li> <li>▪ Cerințele față de calitate, termenii de realizare a preparatelor</li> </ul> </li> </ul>	70	60

	<p>culinare calde;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caracteristica veselei utilizate pentru servirea preparatelor culinare, pregătite în bucătăria caldă;</li> <li>▪ Dotările material-tehnice din secția <i>Bucate Calde</i></li> <li>▪ Planul secției cu amplasarea utilajului tehnologic, locurile de muncă și liniile tehnologice organizate în secție;</li> <li>▪ Analiza comparativă de conformitate a organizării și gestiunii procesului de producere, liniilor tehnologice și a locurilor de muncă;</li> <li>▪ Respectarea sanitariei și igienei, precum și securitatea muncii în cadrul procesului de producere în secția respectivă;                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Secția bucate reci</b></li> </ul> </li> <li>▪ Caracteristica secției <i>Bucate reci</i>.</li> <li>▪ Organizarea procesului tehnologic în secție, caracteristica sectoarelor și locurilor de muncă. Dotarea secției cu utilaj, inventar și ustensile;</li> <li>▪ Caracteristica din punct de vedere merceologic al materiilor prime și semipreparatelor, utilizate la producerea antreurilor și gustărilor reci, supelor reci, bulciurilor de bucătărie reci;</li> <li>▪ Cerințe sanitaro-igienice față de organizarea producerii în secție;</li> <li>▪ Cerințele calității, termenii de realizare a preparatelor culinare reci pregătite în secție;</li> <li>▪ Metode de ornare a preparatelor culinare reci din cadrul întreprinderii;</li> <li>▪ planul secției cu amplasarea utilajului tehnologic, liniile tehnologice și locurile de muncă organizate în secția <i>Bucate Reci</i>;</li> </ul>			
5.	<p><b>Organizarea procesului tehnologic în secția de patiserie-cofetărie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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;</li> <li>▪ Caracteristica din punct de vedere merceologic și tehnologic materiilor prime de bază și auxiliare;</li> <li>▪ Sortimentul și volumul de producere al secției pentru o zi de lucru;</li> <li>▪ Semipreparatele pentru ornare. Clasificarea, sortimentul, particularități de obținere;</li> <li>▪ Condiții și termeni de comercializare a preparatelor și semifabricatelor de patiserie, cofetărie;</li> </ul>	26	20	
6.	<p><b>Organizarea activității la linia de distribuție</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizarea muncii la linia de distribuție;</li> <li>▪ Metode de păstrare și ornare a preparatelor culinare livrate la linia de distribuție pentru întreprinderile cu alegere liberă a preparatelor;</li> <li>▪ Timpul de deservire a unui consumator. Metode de achitare a consumatorilor pentru preparatele procurate;</li> </ul>	12	8	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Necesarul de veselă la linia de distribuție pentru o oră de vârf;</li> <li>▪ Inventarul și vasele utilizate la distribuție;</li> </ul>		
7.	<b>Sanităria și igiena în unitatea - baza practicii</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regimul de prelucrare sanitară a încăperilor din componența întreprinderii, inclusiv încăperile de spălare a vasei și a vaselor de bucătărie. Graficul de prelucrare sanitară a utilajelor, încăperilor. Măsurile de dezinfecție;</li> <li>▪ Metode–expres de control al calității prelucrării sanitare a utilajului, inventarului, vasei, echipamentului de producere și mâinilor lucrătorilor;</li> <li>▪ Cerințe igienice și sanitare privind procesul tehnologic de prelucrare primară și termică a produselor;</li> <li>▪ Respectarea igienei personale, termenii de susținere a examenului medical;</li> <li>▪ Modele de întocmire a documentației sanitare la întreprinderea dată.</li> </ul>	12	8
	<b>Total</b>	<b>4/160</b>	<b>4/120</b>

**XI. CONȚINUTUL ACTIVITĂȚII INDIVIDUALE**

Nr. d/o	Unități de conținut	Nr. ore		Subiectul	Produsul preconizat
		ÎF	ÎFR		
1.	<b>Familiarizarea cu oferta unității - meniul unității</b>	12	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Studiu individual suplimentar- Analiza meniului, cerințe la alcătuirea meniului, tipuri de meniuri;</li> <li>• Documentația tehnologică</li> </ul>	<b>Anexe la raport</b> 1. Prezentarea tipurilor de meniuri 2. Instrucțiuni tehnologice pentru o gustare și un preparat de bază selectate din meniul unității - bază de practică.
2.	<b>Organizarea proceselor tehnologice în secțiile de finisare: Secția bucate</b>	20	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studiu individual suplimentar Organizarea secției Bucate calde Organizarea secției Bucate reci</li> </ul>	<b>Anexe la raport</b> Planul secțiilor cu indicarea liniilor tehnologice, locurilor de lucru și dotările din secție.

3.	<b>Organizarea procesului tehnologic în secția de patiserie - cofetărie</b>	8	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sarcină individuală:</li> <li>Elaborarea sortimentului de preparate pentru secția de cofetărie-patiserie</li> </ul>	Sortimentul de articole al secției de cofetărie-patiserie
4.	<b>Evaluarea finală</b>	10	10	Pregătirea către susținerea raportului	Raport susținut
	<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>90</b>		

### XIII. STRATEGII DIDACTICE / ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

Curriculumul la unitatea de curs PRACTICA DE PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 PRODUCȚIE 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 studenților 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.	<b>10%</b>	<b>10%</b>
<i>Evaluare finală</i>	Se apreciază cu note de către comisia de evaluare creată de department. Criteriile de evaluare sunt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• evaluarea activității stagiului de către coordonatorul practicii de la unitatea- bază de practică</li> </ul>	<b>50 %</b>	<b>50%</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• calitatea susținerii publice a raportului,</li> </ul>	<b>30%</b>	<b>30%</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rezultatele realizării sarcinii individuale.</li> </ul>	<b>10%</b>	<b>10%</b>
<i>Media generală</i>	Rezultatul se exprimă printr-o notă sumativă (conform sistemului de apreciere de 10 puncte), cu acordarea a <u>7</u> credite academice.		

**XV. BIBLIOGRAFIE RECOMANDATĂ. SITE-URI UTILE**

<b>Acte normative:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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).</li> <li>Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.730/2014 din 08.09.2014 Cu privire la 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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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>.</li> </ol>
------------------------	---

	<p>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: <i>Monitorul Oficial al Republicii Moldova</i>, 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, 2003, nr.128-131, art.507. Nr. 83-83. 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>
<b>De specialitate:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tabunșic O. Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică. Chișinău: ASEM, 2019- 252 p, ISBN 978-9975-75-948-9.</li> <li>2. Deseatnicov O., Mija N., Bernic M. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Chișinău: U.T.M., 2004.</li> <li>3. Mija N., Deseatnicov O. Proiectarea întreprinderilor de alimentație publică. Chișinău: Tipografia Centrală, 2016. ISBN 978-7-5623-3879-6.</li> <li>4. Moraru L., Coșciug L., Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice, rețetar pentru preparate culinare Partea I. Chișinău: U.T.M.</li> <li>5. Moraru L., Coșciug L., Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice, rețetar pentru preparate culinare Partea II. Chișinău: U.T.M.</li> <li>6. Moraru L., Coșciug L. Tehnologia produselor alimentației publice, rețetar pentru produse de patiserie. Chișinău: U.T.M.</li> <li>7. Rețetar de preparate și articole culinare pentru unitățile de alimentație publică. Kiev, Ed. Arii, 2013</li> <li>8. Rețetar de preparate culinare moldovenești, Chișinău, 1991</li> <li>9. Berechet, G. Cartea bucătarului profesionist, București, Ed. IMPRIMA, 2016</li> <li>10. Bugaian, L., Catanoi, V., Cotelnic, A. Antreprenoriat: inițierea afacerii. Chișinău: Levința Angela, 2010. 344 p. ISBN 978-9975-9649-4-4.</li> <li>11. Albu, A., Boghean, F. Organizarea activității pensiunilor turistice. Iași: Stef, 2011, 184p. ISBN 978-606-575-091-3.</li> <li>12. Calmăș V. Sanităria și igiena mărfurilor. Chișinău: ASEM, 2010, 153p. ISBN 978-9975-75-504-7.</li> <li>13. Calmăș V. Fundamentele nutriției umane. Note de curs. Chișinău: ASEM, 2020, 263 p. ISBN 978-9975-75-980-9.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"><li>14. Olaru E. Securitatea și Sănătatea în muncă. Ciclu de prelegeri. Chișinău: U.T.M, 2012.</li><li>15. Fedorciucova S. Merceologia produselor cerealiere, Chișinău: ASEM, 2013</li><li>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.</li><li>17. Drobotă V., Atanasiu M., Stere N. ș.a: Organe de mașini și mecanisme, Editura Didactică și Pedagogică, București 2019</li></ol>
<b>Site-uri utile</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <a href="http://lex.justice.md/">http://lex.justice.md/</a></li><li>2. <a href="https://www.legis.md/">https://www.legis.md/</a></li><li>3. <a href="http://lex.justice.md/md/334708">http://lex.justice.md/md/334708</a></li><li>4. <a href="http://lex.justice.md/md/341401">http://lex.justice.md/md/341401</a></li><li>5. <i>LP184 din 11.07.12, MO166-169a/16.08.12 art.571; în vigoare 16.11.12.</i></li><li>6. <a href="http://www.merc.com.ua">http://www.merc.com.ua</a></li><li>7. <a href="http://www.trate-design.ru">www.trate-design.ru</a></li><li>8. <a href="http://www.RPROJECT.ru">www.RPROJECT.ru</a></li><li>9. <a href="https://standard.md/">https://standard.md/</a></li><li>10. <a href="http://mir-restoratora.ru/">http://mir-restoratora.ru/</a> - Мир ресторатора</li><li>11. <a href="http://ytechnolog.ru/books.html">http://ytechnolog.ru/books.html</a> - Я Технолог</li><li>12. <a href="http://lojchka.ru/">http://lojchka.ru/</a> - здоровое питание детей</li><li>13. <a href="http://nashaucheba.ru/v50632">http://nashaucheba.ru/v50632</a> - материалы по специальности</li><li>14. <a href="http://tourlib.net/restoran.htm">http://tourlib.net/restoran.htm</a> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу</li><li>15. <a href="http://www.gastronom.ru">http://www.gastronom.ru</a> - Сайт журнала «Гастроном»</li></ol>
<hr/> <p>(Data completării)</p>	<hr/> <p style="text-align: right;">TABUNȘCIC Olga, dr., lect.univ.</p> <p>(Semnătura titularului de curs: Nume prenume, titlu științific, titlu științifico-didactic)</p>