

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 TEHNOLOGICĂ

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
PUBLICI**

Ciclul: **I. Licență**

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

I. PRELIMINARII

Curriculum universitar la unitatea de curs PRACTICA TEHNOLOGICĂ 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 PRACTICII TEHNOLOGICĂ 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 PRACTICII TEHNOLOGICE;
- de reglementare și asigurare a coerenței dintre PRACTICA TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ 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); Recomandării 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 practica (REG. 0. SP) etc.

În procesul de proiectare/ actualizare a Curriculumului universitar la PRACTICA TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ 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, conceptorii 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/MODULUI

Unitatea de curs PRACTICA TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ 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/ module 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 TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ		
Codul unității de curs/ modulului		F.O4.O.027.13		
Titularul de curs		Olga TABUNȘCIC, lect. univ., dr.		
Anul de studii	Semestrul	Limba de predare	Forma de evaluare finală	Nr. credite ECTS
III	V	ROM	Evaluare pe criterii	5

V. ADMINISTRAREA FONDULUI DE TIMP PENTRU UNITATEA DE CURS

Total număr de ore	Nr. ore contact direct	Activitate individuală
	Activități practice	
150	120	30

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, merceologia produselor alimentare, microbiologia, sanitară și igiena.
Recomandate	-

VII. CONDIȚII (acolo unde este cazul)

Obligatorii	
Recomandate	

VIII. COMPETENȚE SPECIFICE

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none">➤ Familiarizarea studenților cu tipul unității de alimentație publică;➤ Familiarizarea cu ordinea de recepție și stocare a materiilor prime în depozit; cerințele sanitare către încăperile de depozit;➤ Familiarizarea cu condițiile de păstrare și termenii de realizare a materiilor prime și semipreparatelor;➤ Formarea competențelor de dirijare a proceselor tehnologice de prelucrare a materiilor prime și obținere a semipreparatelor din legume, carne, pește, păsări de curte, vânat, iepuri;➤ Respectarea regulilor de securitate la locurile de muncă organizate în secțiile de prelucrare a materiilor prime;➤ Prevenirea poluării mediului prin respectarea circuitului deșeurilor, rezultate din procesul tehnologic de prelucrare preliminară a legumelor, cărnii, păsărilor, peștelui;➤ Organizarea în mod eficient și ergonomic a locurilor de muncă pentru prelucrarea legumelor, cărnii, păsărilor și peștilor;➤ Calcularea materiilor prime necesare pentru obținerea semipreparatelor din legume, carne, carne de păsări, pește;➤ Utilizarea rațională a utilajului, mecanismelor și ustensilelor din secțiile de legume, carne-pește;➤ Aprecierea calității semipreparatelor din legume, carne, pește;➤ Respectarea cerințelor sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea semipreparatelor de legume, carne, pește.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none">• comunicarea eficientă, inclusiv utilizând tehnologiile informaționale;• asumarea responsabilități 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 enumere 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];
- să caracterizeze tipul unității - bază de practică, specializarea acesteia, forma proprietății și forma de organizare juridică;
- să descrie cerințele profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică;
- să caracterizeze etapele procesului tehnologic al întreprinderii- bază de practică (recepționarea materiilor prime, depozitarea, producerea semipreparatelor, analiza calității semipreparatelor);
- să descrie capacitatea salonului, contingentul de consumatori, metodele și formele de deservire, regimului intern al întreprinderii;
- să descrie încăperile de depozit din componența unității - bază de practică și destinația acestora;
- să descrieți sursele de aprovizionare ale unității cu materii prime și semipreparate;
- să prezinte sortimentul materiilor prime păstrate în depozitele unității;
- să aprecieze condițiile de păstrare a materiilor prime în diverse încăperi depozitare din unitate (temperatura, umiditatea relativa a aerului);
- să precizie starea igienică a depozitelor, respectarea regulilor de vecinătate a materiilor prime;
- să caracterizeze utilajul tehnologic și inventarul utilizat în secțiile de prelucrare a materiilor prime - secția de legume, de carne-pește;
- să expună procedura de recepție cantitativă și calitativă a materiilor prime, semifabricatelor (contracte cu furnizorii, acte de achiziție a mărfurilor, facturi de expediere, certificate igienice și sanitar-veterinare, certificate de conformitate ș.a).
- să descrie destinația secției „Legume, semipreparate” din cadrul unității - bază de practică;
- să caracterizeze locurile de muncă organizate în secția de prelucrare a legumelor;
- să descrie procesul tehnologic de prelucrare primară a legumelor;
- să prezinte utilajele, principiile de funcționare; inventarul și ustensilele, folosite în secție;
- să prezinte sortimentul și cantitatea de materii prime și semifabricate din legume, prelucrate în secție;
- să obțină deprinderi de prelucrare primară (mecanică sau manuală) a legumelor (bulbifere, rădăcinoase, vărzoase, frunzoase, solano-fructoase ș.a, conservate și congelate) și a ciupercilor;
- să expună normativele de deșeuri maximal admisibile la prelucrarea mecanică și manuală a legumelor;
- să prezinteformele de tăiere mecanică și manuală a legumelor prin diferite metode;
- să indice condițiile, termenii de păstrare și cerințele față de calitatea semifabricatelor din legume;
- să elaboreze schema planului secției cu indicarea utilajului tehnologic, indicând liniile tehnologice în cadrul secției și locurile de muncă;
- să efectueze o analiză comparativă de conformitate a organizării și gestiunii procesului de producere, liniilor tehnologice și a locurilor de muncă;

- să analizeze respectarea sanitariei și igienei, precum și securității muncii în cadrul procesului de producere în secția respectivă.
- să elaboreze propuneri privind perfecționarea procesului de producție din secțiile de legume și carne-pește de la unitatea- bază de practică.

X. UNITĂȚI DE CONȚINUT LA PRACTICĂ

Nr. d/o	Unități de conținut	Număr de săpt./ore	
		ÎF	ÎFR
1.	Caracteristica unității de alimentație publică - bază de practică <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; ▪ Caracteristică tipului unității - bază de practică, specializarea acesteia, forma proprietății și forma de organizare juridică; ▪ Cerințele profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică; ▪ Etapele procesului tehnologic al întreprinderii- bază de practică (recepționarea materiilor prime, depozitarea, producerea semipreparatelor, analiza calității semipreparatelor); ▪ Caracteristica unității - capacitatea salonului, contingentul de consumatori, metodele și formele de deservire, regimului intern al întreprinderii. 	30	20
2.	Organizarea procesului tehnologic în încăperile destinate recepționării și depozitării materiilor prime <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizarea încăperilor de depozit din componența unității - bază de practică și destinația acestora; ▪ Sursele de aprovizionare ale unității cu materii prime și semipreparate; ▪ Sortimentul materiilor prime păstrate în depozitele unității; ▪ Condițiile de păstrare a materiilor prime în diverse încăperi depozitare din unitate (temperatura, umiditatea relativa a aerului); <ul style="list-style-type: none"> ▪ Starea igienică a depozitelor, respectarea regulilor de vecinătate a materiilor prime; ▪ Utilajul tehnologic și inventarul utilizat în secțiile de prelucrare a materiilor prime - secția de legume, de carne-pește. Caracteristica succintă a utilajelor de cântărire. ▪ Procedura de recepție cantitativă și calitativă a materiilor prime, semifabricatelor (contracte cu furnizorii, acte de achiziție a mărfurilor, facturi de expediere, certificate igienice și sanitar-veterinare, certificate de conformitate ș.a). 	40	30
3.	Organizarea procesului tehnologic în secția „Carne , semipreparate” <ul style="list-style-type: none"> ▪ Destinația secției „Carne, semipreparate”; 	50	50

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizarea locurilor de muncă în secția de prelucrare primară a cărnii, păsărilor și vânatului, subproduselor și organelor comestibile de abator; ▪ Caracteristica utilajelor, principiile lor de funcționare; inventarul și ustensilele, utilizate în secție; ▪ Condițiile de recepționare și metodele de apreciere a calității cărnii; ▪ Procesul tehnologic de prelucrare primară a cărnii de abator; pregătirea cărnii pentru tranșare; tehnici de tranșare și prepararea emipreparatelor din carcasele de bovină, porcină și ovină în bucăți mari, porționate și mici; ▪ Utilizarea culinară a cărnii; ▪ Tehnicile de prelucrare a subproduselor și organelor comestibile de abator; ▪ Pierderi la prelucrarea cărnii în dependență de specie și categorie, randamentul cantității de carne macră și a oaselor; ▪ Procesul tehnologic de prelucrare a păsărilor, iepurilor și a vânatului; metodele de prelucrare; perfecționarea deprinderilor de preparare a semipreparatelor naturale din aceste materii prime; ▪ Perfecționarea deprinderilor de preparare a: tocăturii naturale și a tocăturii pentru pârjoale din carne de abator și a semifabricatelor din ele; ▪ Perfecționarea deprinderilor de preparare a: tocăturii din carne de pasare pentru pârjoale, sufleu și semifabricatelor din ele; ▪ Sortimentul semipreparatelor din carne de abator, păsări, iepuri și vânat preparate în secție; ▪ Cerințele față de calitatea, condițiile și termenii de păstrare a semifabricatelor. 			
	Total	3/120	3/120	

XI. CONȚINUTUL ACTIVITĂȚII INDIVIDUALE

Nr. d/o	Unități de conținut	Nr. ore		Subiectul	Produsul preconizat
		ÎF	ÎFR		
1.	Caracteristica unității de alimentație publică - bază de practică	6	6	<ul style="list-style-type: none"> • Studiu individual suplimentar-familiarizarea cu conținutul Hotărârei Guvernului nr.1209 din 8 noiembrie 2007 [Publicat: 23.11.2007 în Monitorul Oficial nr. 180-183 art nr: 1281]. 	Anexe la raport 1. Prezentarea tipurilor de unități de alimentație publică 2. Descrierea cerințelor profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică
2.	Organizarea procesului tehnologic în încăperile destinate recepționării și depozitării materiilor prime	6	6	<ul style="list-style-type: none"> • Studiu individual suplimentar familiarizarea cu conținutul Hotărârei 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 • Contracte cu furnizorii, acte de achiziție a mărfurilor, facturi de expediere, certificate igienice și sanitar-veterinare, certificate de conformitate ș. 	Anexe la raport Rolul recepției Etapele recepției Analiza părților componente a contractelor cu furnizorii, acte de achiziție a mărfurilor, facturi de expediere, certificate igienice și sanitar-veterinare, certificate de conformitate.
3.	Organizarea procesului tehnologic în secția „Carne , semipreparate	8	8	<ul style="list-style-type: none"> • Sarcină individuală: • Hotărârea Guvernului nr. 696 din 4 august 2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea 	Expunerea succintă a conținutului Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea
4.	Evaluarea finală	10	10	Pregătirea către susținerea raportului	Raport susținut
	Total	30	30		

XIII. STRATEGII DIDACTICE / ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

Curriculumul la unitatea de curs PRACTICA TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ 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 ÎNȚIERE/TEHNOLOGICĂ 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 TEHNOLOGICĂ 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.	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,	40%	40%
	• rezultatele realizării sarcinii individuale.	10%	10%

Media
generală

Rezultatul se exprimă printr-o notă sumativă (conform sistemului de apreciere de 10 puncte), cu acordarea a 5 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 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
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
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
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. *Monitor Oficial al Republicii Moldova*. 2007, nr. 136-140
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. *Monitor Oficial al Republicii Moldova*. 2009, nr. 57-58
7. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne-materie primă. Producerea, importul și comercializarea”: nr. 696 din 04.08.2010. *Monitor Oficial al Republicii Moldova*. 2010, nr. 141-144
8. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate: nr. 158 din 07.03.2019. *Monitor Oficial al Republicii Moldova*. 2019, nr. 111-118
9. Recomandări pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova. *Ministerul Sănătății al Republicii Moldova, Centrul Național de Sănătate Publică*. Chișinău, 2016.
10. Legea securității și sănătății în muncă nr. 186 din 10.07.2008 *Monitor Oficial al Republicii Moldova*. 2008, nr. 143-144
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.
12. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară
13. Hotărârea Medicului șef sanitar de stat al RM nr. 2 din 01.08.2014 Cu privire la instruirea

	<p>igienică a angajaților</p> <ol style="list-style-type: none">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>15. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare16. Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor. <i>Sistemul de siguranța alimentelor HACCP. Produse culinare</i>17. ISO 9000:2000 Sisteme de Management al calității – Principii fundamentale și vocabular.18. ISO 9001:2000 Sisteme de Management al calității - Cerințe.19. ISO 9004:2000 Sisteme de Management al calității – Linii directoare pentru îmbunătățire.
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, 20138. Rețetar de preparate culinare moldovenești, Chișinău, 19919. Berechet, G. Cartea bucătarului profesionist, București, Ed. IMPRIMA, 201610. 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, 201316. 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	<ol style="list-style-type: none">1. http://lex.justice.md/2. https://www.legis.md/3. http://lex.justice.md/md/3347084. 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»

(Data completării)

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