

**MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL
REPUBLICII MOLDOVA**

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN MOLDOVA

COORDONAT
Ministerul Educației, Culturii și
Cercetării al RM

18 06 2021

Nr. de înregistrare 156-01-18240

APROBAT
Senatul ASEM

28 aprilie 2021
proces-verbal nr. 10



Rector ASEM, dr. hab., prof. univ.,
academician

Gr. Belostecinic

PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Ciclul I – studii superioare de licență, nivelul de calificare ISCED - 6

Domeniul general de studiu:	072 Tehnologii de fabricare și prelucrare
Domeniul de formare profesională:	0721 Procesarea alimentelor
Specialitatea/denumirea și tipul	0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice
Numărul total de credite de studii:	240
Titlul obținut:	<i>Inginer licențiat</i>
Baza admiterii:	Diploma de bacalaureat sau un act echivalent de studii, diplomă de studii profesionale (învățământ profesional tehnic postsecundar), diploma de studii superioare
Limba de instruire:	Română, rusă
Forma de organizare:	Învățământ cu frecvență

CHIȘINĂU, 2021

CALENDARUL UNIVERSITAR

Anul de studii	Activități didactice		Sesiuni de examene		Stagii de practică	Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II		Iarnă	Primăvară	Vară
I	01.09 - 15.12 (15 săpt.)	01.02 - 22.05 (15 săpt.)	16.12 - 29.01 (4 săpt.)	23.05 - 19.06 (4 săpt.)	-	25.12 - 15.01 (3 săpt.)	Paște (1 săpt.)	20.06 - 31.08 (10 săpt.)
II	01.09 - 15.12 (15 săpt.)	22.02 - 22.05 (12 săpt.)	16.12 - 29.01 (4 săpt.)	23.05 - 19.06 (4 săpt.)	01.02 - 21.02 (3 săpt.)	25.12 - 15.01 (3 săpt.)	Paște (1 săpt.)	20.06 - 31.08 (10 săpt.)
III	01.09 - 15.12 (15 săpt.)	01.03 - 22.05 (11 săpt.)	16.12 - 29.01 (4 săpt.)	23.05 - 19.06 (4 săpt.)	01.02 - 28.02 (4 săpt.)	25.12 - 15.01 (3 săpt.)	Paște (1 săpt.)	20.06 - 31.08 (10 săpt.)
IV	01.09 - 15.12 (15 săpt.)	25.01 - 28.02 (5 săpt.)	16.12 - 24.01 (4 săpt.)	01.03 - 08.03 (1 săpt.)	09.03 - 03.05 (7 săpt.)	25.12 - 08.01 (2 săpt.)	Paște (1 săpt.)	-
Total nr. săpt.	60 săpt.	43 săpt.	16 săpt.	13 săpt.	14 săpt.	11 săpt.	4 săpt.	30 săpt.

PLANUL PROCESULUI DE STUDII PE SEMESTRE/ANI DE STUDII

ANUL I de STUDII

SEMESTRUL I

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice	Practice		
F.01.O.001.21	Teorie economică	150	60	90	30	30	-	E	5	
F.01.O.002.62	Matematica economică	150	60	90	30	30	-	E	5	
F.01.O.003.13	Chimia neorganică și analitică	180	90	90	40	20	30	E	6	
S.01.O.004.13	Economia întreprinderii alimentației publice	120	44	76	30	14	-	E	4	
G.01.O.005.32	Limba străină de afaceri I(eng., fr., germ., span.)	150	90	60	-	90	-	E	5	
G.01.O.006.61	Informatica economică	150	60	90	14	-	46	E	5	
G.01.O.007.52	Educație fizică I	30	30	-	-	30	-	V	-	
Total sem I		930	434	496	144	214	76	6E, 1V	30	

ANUL I DE STUDII

SEMESTRUL II

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice	Practice		
S.02.O.008.13	Grafica inginerescă	150	60	90	30	30	-	E	5	
F.02.O.009.12	Marketingul alimentației publice	150	60	90	30	30	-	E	5	

U.02.O.010.31	Economie mondială și integrare europeană	120	44	76	30	14	-	E	4
G.02.O.011.32	Limba străină de afaceri II (eng., fr., germ., span.)	150	90	60	-	90	-	E	5
F.02.O.012.13	Fizica și metode fizice de cercetare	150	60	90	30	16	14	E	5
F.02.O.013.1.13	Chimia organică.	180	100	80	50	16	34	E	6
F.02.O.013.2.13	Chimia fizică și coloidală								
G.02.O.014.52	Educație fizică II	30	30	-	-	30	-	V	-
Total sem II		930	444	486	170	226	48	6E, IV	30
Total Anul I		1860	878	982	314	440	124	12E, IV	60

ANUL II de STUDII

SEMESTRUL III

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.03.O.015.13	Merceologia produselor alimentare	150	76	74	48	-	28	E	5
F.03.O.016.13	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității	90	46	44	30	16	-	E	3
F.03.O.017.1.13	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică	180	104	76	60	-	44	E	6
F.03.O.017.2.13	Biochimia alimentară								
S.03.O.018.13	Fundamentele conservării	120	44	76	26	18	-	E	4
F.03.O.019.13	Microbiologia generală	120	60	60	30	-	30	E	4
S.03.O.020.13	Mecanica	120	60	60	30	30	-	E	4
U.03.A.021.22	Filosofie socială și economică	120	44	76	30	14	-	E	4
U.03.A.021.22	Politologie	120	44	76	30	14	-	E	4
Total sem III		900	434	466	254	78	102	7E	30

ANUL II de STUDII

SEMESTRUL IV

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.04.O.022.13	Tehnologie culinară I	180	100	80	38	16	46	E	6
S.04.O.023.13	Operații unitare în industria alimentară	120	60	60	28	32	-	E	4

S.04.O.024.1.13	Igiena și sanitară în unitățile alimentației publice	150	74	76	28	22	24	E	5
S.04.O.024.2.13	Microbiologia produselor alimentare								
F.04.O.025.13	Electrotehnica și bazele electronicii	90	32	58	16	-	16	E	3
F.04.O.026.13	Chimia produselor alimentare	90	44	46	28	-	16	E	3
F.04.O.027.13	Practica tehnologică	150	120	30		-	-	E	5
S.04.A.028.11	Cultura afacerilor	120	44	76	22	22	-	E	4
S.04.A.028.13	Falsificarea mărfurilor și metode de identificare	120	44	76	24	20	-	E	4
Total sem IV		900	474	426	160	92	102	7E	30
Total anul II		1800	908	892	414	170	204	14E	60

ANUL III de STUDII

SEMESTRUL V

<i>Cod</i>	<i>Denumirea unității de curs</i>	<i>Total ore</i>			<i>Număr de ore pe tipuri de activități</i>			<i>Forma de evaluare</i>	<i>Nr. puncte credite</i>
		<i>Total</i>	<i>Contact direct</i>	<i>Studiu individual</i>	<i>Curs</i>	<i>Seminar</i>	<i>Laborator/ Practice</i>		
S.05.O.029.13	Tehnologie culinară II	150	104	46	30	28	46	E	5
F.05.O.030.41	Finanțele unității alimentației publice	120	60	60	30	30	-	E	4
S.05.O.031.13	Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice	120	74	46	30	44	-	E	4
S.05.O.032.13	Utilaj frigorific	90	44	46	30	14	-	E	3
F.05.O.033.13	Fundamentele nutriției umane	120	60	60	36	24	-	E	4
S.05.O.034.23	Dreptul afacerilor	120	60	60	30	30	-	E	4
S.05.O.035.13	Proiect de an	90	-	90	-	-	-	E	3
S.05.A.036.11	Antreprenoriat	90	44	46	30	14	-	E	3
S.05.A.036.22	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii	90	44	46	30	14	-	E	3
Total sem. V		900	446	454	216	184	46	8E	30

ANUL III de STUDII

SEMESTRUL VI

<i>Cod</i>	<i>Denumirea unității de curs</i>	<i>Total ore</i>			<i>Număr de ore pe tipuri de activități</i>			<i>Forma de evaluare</i>	<i>Nr. puncte credite</i>
		<i>Total</i>	<i>Contact direct</i>	<i>Studiu individual</i>	<i>Curs</i>	<i>Seminar</i>	<i>Laborator/ Practice</i>		
S.06.O.037.13	Produse de catering	120	44	76	22	-	22	E	4
S.06.O.038.1.13	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	120	90	30	50	10	30	E	4
S.06.O.038.2.13	Designul și estetica produselor de cofetărie								

S.06.O.039.13	Utilaj tehnologic	120	60	60	34	18	8	E	4
S.06.O.040.61	Sisteme informatice de gestiune	90	44	46	14	-	30	E	3
F.06.O.041.11	Managementul alimentației publice	120	60	60	30	30	-	E	4
S.06.O.042.13	Practica de producție	210	160	50	-	-	-	E	7
S.06.A.043.13	Managementul calității alimentelor	120	32	88	16	16	-	E	4
S.06.A.043.13	Toxicologia și securitatea alimentară	120	32	88	16	16	-	E	4
Total sem. VI		900	490	410	166	74	90	7E	30
Total anul III		1800	936	864	382	258	136	15E	60

ANUL IV de STUDII

SEMESTRUL VII

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.07.O.044.1.13	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice	120	60	60	30	-	30	E	4
S.07.O.045.13	Proiectarea tehnologică a unităților de alimentație publică	120	60	60	30	30	-	E	4
S.07.O.046.13	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică / Proiect de an	180	60	120	30	-	30	E/E	6
F.07.O.047.51	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică	90	60	30	30	30	-	E	3
S.07.O.048.13	Tehnologie culinară III	150	74	76	34	10	30	E	5
S.07.A.049.13	Arhitectura și construcția UAP	120	60	60	30	30	-	E	4
S.07.A.049.13	Protecția muncii	120	60	60	30	30	-	E	4
S.07.A.050.13	Oenologie	120	60	60	30	16	14	E	4
S.07.A.050.11	Managementul riscurilor în afaceri	120	60	60	30	16	14	E	4
Total sem. VII		900	434	466	214	116	104	8E	30

ANUL IV de STUDII

SEMESTRUL VIII

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.08.O.051.13	Gastronomie internațională	90	32	58	16	-	16	E	3
S.08.O.052.13	Alimentația curativă și de profilaxie	90	44	46	22	22	-	E	3
S.08.O.053.13	Practica de licență	360	280	80	-	-	-	E	12
<i>Examenu de licență</i>		360	-	360	-	-	-	E	12

Total sem. VIII	900	356	544	38	22	16	4E	30
Total anul IV	1800	790	604	252	138	120	12E	60
Total	7260	3512	3748	1362	1006	584	53E, 2V	240

EXAMENUL DE LICENȚĂ

Nr. crt.	Denumirea activității	Perioada
1.	Susținerea tezei de licență	Sem. VI, Mai - Iunie

STAGIILE DE PRACTICĂ									
Nr.	Tipul stagiului de practică	An de studii	Semestru	Durată		Perioada desfășurării	Număr ECTS		
				nr. săpt.	nr. ore				
1.	Practica de inițiere/ tehnologică	II	IV	3	150	Februarie	5		
2.	Practica în producție	III	VI	4	210	Februarie	7		
3.	Practica de licență	IV	VIII	7	360	Martie - Mai	12		
Total:				14	720	—			
UNITĂȚILE DE CURS/MODULELE LA LIBERĂ ALEGERE									
Cod	Denumirea unității de curs	Număr total de ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. ECTS
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator		
Anul I/semestrul I									
G.01.LA.22	Limba română pentru alolingvi	60	30	30		30		E	2
G.01.LA.32	Limba străină II (eng., fr., germ., span.)	60	30	30		30		E	2
Anul I/semestrul II									
U.02.LA.22	Sociologie	60	30	30	16	14	-	E	2
U.02.LA.22	Ecologie și protecția mediului	60	30	30	16	14		E	2
U.02.LA.61	Programare WEB	120	60	60	16	-	46	E	4
U.02.LA.22	Deontologia asistentului social	60	30	30	16	14	-	E	2
U.02.LA.22	Cultura comunicării	60	30	30	-	30	-	E	2
U.02.LA.51	Bazele contabilității	60	30	30	16	14		E	2
U.02.LA.61	Tehnologiile aplicațiilor Office	60	30	30	14	-	16	E	2
U.02.LA.22	Etica profesională	60	30	30	16	14	-	E	2

U.02.LA.32	Limba străină II (eng., fr., germ., span.)	60	30	30		30		E	2
Anul II/semestrul III									
U.03.LA.61	Cibernetica sistemelor economice	60	30	30	14	-	16	E	2
U.03.LA.21	Metodologia cercetărilor științifico- economice	60	30	30	-	30	-	E	2
U.03.LA.22	Istoria administrației publice din Republica Moldova	60	30	30	16	14	-	E	2
U.03.LA.22	Migrație și dezvoltare	60	30	30	16	14	-	E	2
U.03.LA.22	Studiul comunicării publice	60	30	30	-	30		E	2
U.03.LA.61	Metode numerice	60	30	30	16	14	-	E	2
U.03.LA.61	Asamblarea și depanarea PC	60	30	30	16	14	-	E	2
U.03.LA.22	Psihologia comunicării de afaceri	60	30	30	16	14		E	2
U.03.LA.22	Filosofia dreptului	60	30	30	16	14	-	E	2
U.03.LA.32	Limba străină II (eng., fr., germ., span.)	60	30	30		30		E	2
Anul II/semestrul IV									
U.04.LA.22	Geoeconomia	60	30	30	16	14	-	E	2
U.04.LA.13	Oenologie	60	30	30	14	-	16	E	2
U.04.LA.13	Bazele nutriției	60	30	30	14	-	16	E	2
U.04.LA.23	Dreptul European	60	30	30	16	14	-	E	2
U.04.LA.42	Activitatea instituțiilor de credit nebancare	60	30	30	16	14	-	E	2
U.04.LA.42	Finanțarea nebancaară a întreprinderilor mici și mijlocii	60	30	30	16	14	-	E	2
U.04.LA.11	Managementul producției	60	30	30	16	14	-	E	2
U.04.LA.41	Asigurări sociale și medicale	60	30	30	16	14	-	E	2
U.04.LA.22	Comunicare birotică și de secretariat	60	30	30	16	14	-	E	2

U.04.LA.22	Politici de ocupare a forței de muncă	60	30	30	16	14	-	E	2
U.04.LA.61	Grafica interactiva	60	30	30	14	-	16	E	2
U.04.LA.61	Sisteme de operare	60	30	30	14	-	16	E	2
U.04.LA.13	Aditivi și ingrediente în alimentația publică	60	30	30	14	-	16	E	2
U.04.LA.22	Drept constituțional comparat	60	30	30	16	14	-	E	2
U.04.LA.32	Limba străină II (eng., fr., germ., span.)	60	30	30		30		E	2
Anul III/Semestrul V									
U.05.LA.31	Tranzacții internaționale	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.31	Comerț internațional	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.12	Design și estetică în marketing	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.13	Igienă și sanitarie	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.42	Practici bursiere internaționale	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.22	Correspondența economică în limba străină	60	30	30	-	30	-	E	2
U.05.LA.11	Protecția proprietății intelectuale	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.22	Voluntariat și parteneriat în asistența socială	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.22	Comunicare didactică	60	30	30	-	30	-	E	2
U.05.LA.51	Sisteme informatice contabile	60	30	30	16	-	14	E	2
U.05.LA.21	Economia informațională tenebră	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.51	Control și audit financiar	60	30	30	16	14	-	E	2
U.05.LA.61	Grafica pe calculator	60	30	30	16	-	14	E	2
U.05.LA.13	Urbanism comercial și amenajarea teritoriului	60	30	30	16	14	-	E	2

U.05.LA.32	Limba străină II (eng., fr., germ., span.)	60	30	30		30		E	2
------------	--------------------------------------------------	----	----	----	--	----	--	---	---

MODULUL PSIHOPEDAGOGIC

Cod	Denumirea activității didactice continuă	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
Semestrul I									
F.01.O.01	Pedagogie generală	240	60	180	32	28	-	E	8
F.01.O.02	Teoria și metodologia curriculumului	120	30	90	16	14	-	E	4
F.01.O.03	Psihologia educației	120	30	90	16	14	-	E	4
S.01.O.04	Teoria și metodologia instruirii	120	35	85	15	20	-	E	4
S.01.O.05	Teoria și metodologia evaluării	120	35	85	15	20	-	E	4
S.01.O.06	Management educațional	90	30	60	15	15	-	E	3
S.01.O.07	Comunicare educațională	90	30	60	15	15	-	E	3
Semestrul II									
S.02.O.08	Practica pedagogică	900	-	900	-	-	900	E	30
TOTAL		1800	250	1550	124	126	900	8E	60

MINIM CURRICULAR

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.04.O.022.13	Tehnologie culinară I	180	100	80	38	16	46	E	6
S.04.O.024.1.13	Igiena și sanitară în unitățile alimentare publice	150	74	76	28	22	24	E	5
S.04.O.024.2.13	Microbiologia produselor alimentare	150	104	46	30	28	46	E	5
S.05.O.029.13	Tehnologie culinară II	150	104	46	30	28	46	E	5
S.05.O.031.13	Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice	120	74	46	30	44	-	E	4

S.09.O.039.13	Gastronomie internațională	V								V						V					V	
U.09.O.040.14	Economie mondială și integrare europeană	V			V			V	V													
S.07.A.041.13	Arhitectura și construcția UAP	V	V	V				V	V			V							V	V		
S.07.A.041.13	Protecția muncii			V					V	V												V
S.08.O.042.13	Practica de producție																					
S.08.O.043.13	Practica de licență	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
	Examenul de licență	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V

NOTA EXPLICATIVĂ

1. Descrierea programului de studii.

Profilul specialității Programului de studii - **0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice** corespunde domeniului fundamental al științei, culturii și tehnicii - 07 Inginerie, tehnologii de prelucrare, arhitectură și construcții, domeniul general de studiu - **072 Tehnologii de fabricare și prelucrare**; domeniul de formare profesională - **0721 Procesarea alimentelor**. Programul este elaborat în baza următoarelor documente normative: Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al specialiștilor în învățământul superior, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 482 din 28 iunie 2017 și Plan Cadru pentru studii superioare de licență (ciclul I), de master (ciclul II) și integrate, aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova nr. 120 din 10.02.2020.

Durata studiilor - 4 ani învățământ cu frecvență, 4 ani învățământ cu frecvență redusă în baza diplomei de colegiu, 5 ani învățământ cu frecvență redusă.

Credite de studiu - 240 credite ECTS, 1 Credit ECTS – 30 ore

Forma de organizare - învățământ cu frecvență, învățământ cu frecvență redusă

2. Cunoștințele, abilitățile și competențele asigurate de programul de studii:

Absolventul are competențe transversale caracteristice domeniului **072 Tehnologii de fabricare și prelucrare** formate prin cunoașterea unei limbi străine și a comunicării, a fenomenelor politice, statale și de drept, a filozofiei și eticii profesionale, a fenomenelor de integrare economică europeană în condițiile formării societății bazate pe cunoaștere, a protecției muncii și a mediului ambiant, a tehnologiilor informaționale și a creativității tehnice, a matematicii, fizicii, a fenomenelor micro- și macroeconomiei, a dezvoltării industriale, a marketingului și managementului, este autonom și responsabil, este interactiv social, se dezvoltă personal și profesional;

Absolventul are competențe profesionale caracteristice domeniului **072 Tehnologii de fabricare și prelucrare** și, în particular, programelor de formare profesională bazate pe cunoștințe, abilități și alte achiziții din domeniile: științei alimentelor sub multiple aspecte:

chimic, fizico-chimic, senzorial, nutrițional, energetic, a tehnologiilor alimentare în general și a tehnologiei produselor alimentației publice. în particular, a aspectelor legate de dezvoltarea unităților de alimentație publică, a sistemelor de producție, a managementului resurselor materiale, financiare și umane, principiilor de organizare a proceselor de producție și de deservire a consumatorilor, normării și salarizării muncii, managementului calității produselor alimentare, managementului proiectelor,

evidenței contabile, planificării și analizei economice și financiare, statisticii, tehnologiilor și sistemelor de tehnologii, gestiunii procesului de concepție și industrializare a produsului, însușirea bazelor eticii și principiilor deontologice.

Competențe generale și specifice (profesionale) necesare pentru activități ce se referă la managementul întreprinderilor de alimentație publică, precum și conducerii diferitor subdiviziuni ale organizațiilor (de stat, privată sau mixtă). La nivel de întreprindere competențe de asigurare a bunei desfășurări a tuturor activităților: achiziționarea resurselor economice, producerea / prestarea serviciilor; vânzările; planificarea activității economice; dezvoltarea sistemului informațional; gestionarea resurselor umane de concepere și producere a produselor alimentației publice competitive pe piață, de organizare a serviciilor de alimentație publică, care să corespundă cerințelor consumatorilor și standardelor calității. Absolvenții programului sunt pregătiți pentru activitatea antreprenorială în sectorul serviciilor de alimentație publică.

În corelație cu CNC, dar și prin discuții în cadrul ședinței de lucru a Comisiei de calificări, format din reprezentanții pieței muncii, absolvenți, personal academic, studenți, au fost stabilite următoarele competențe profesionale:

- C1. Competența de lansare a afacerii în alimentația publică;
- C2. Competența de rezolvare a problemelor din domeniul alimentației publice;
- C3. Gândire critică și strategică;
- C4. Competența de muncă în echipă;
- C5. Competența de învățare pe tot parcursul vieții;
- C6. Competența de comunicare utilizând și o limbă străină;
- C7. Competența de operare cu tehnologii informatice;
- C8. Competența de elaborare a proiectelor profesionale cu utilizarea unor principii și metode bine cunoscute în domeniu;
- C9. Competența de gestionare a necesarului de resurse umane, materiale și financiare în raport cu tipul și capacitățile unităților de alimentație din sectorul HoReCa;
- C10. Competența de construire și aplicare a mecanismelor de asigurare a calității produselor și serviciilor din sectorul HoReCa.
- C11. Proiectarea proceselor tehnologice și organizarea acestora în diverse tipuri de unități de alimentație publică;
- C12. Gestionarea și executarea managementul proceselor de concepție, de producere a produselor culinare, a resurselor întreprinderii în situații deosebite, dar analogice, și utilizarea soluțiilor cunoscute în situații noi;
- C13. Realizarea eficientă a inovațiilor și transferului tehnologic în domeniul HoReCa;
- C14. Realizarea experimentelor tehnologice, descrierea, analiza și evaluarea critică a rezultatelor.

3. Obiectivele programului de studiu inclusiv corespunderea acestora misiunii universității.

Scopul programului Tehnologia și managementul alimentației publice este în conformitate cu misiunea și obiectivele strategice ale ASEM. Acest program de formare profesională este orientat spre:

concepția și industrializarea inovativă a produsului industrial prin tehnologiile integrate “produs-proces” (CAD/CAE/CAPP/CAM/PP&C/CAS/CAQ/ PDM/PLM/CALS) de suport al ciclului de viață al produsului;

concepția proceselor tehnologice de prelucrare a materiei prime agroalimentare și de fabricație a produselor finite, de control și testare, implementarea lor, valorificarea noilor tehnologii;

concepția formulării noilor produse alimentare, inclusiv a noilor alimente funcționale și a alimentelor din bucătăriile internaționale;

concepția managementului resurselor materiale, financiare și umane, principiilor de organizare a proceselor de producție și de deservire a consumatorilor, inclusiv în afara unităților de alimentație publică;

concepția mijloacelor de asigurare instrumentală, metrologică, informațională, de dirijare a fabricării menite să asigure calitatea produselor;

concepția securității și inofensivității produselor alimentare.

Obiectivele programului de studiu Tehnologia și managementul alimentației publice sunt:

- crearea unui mediu de învățare autentic, apropiat de mediul afacerilor și relevant intereselor persoanei, pentru realizarea obiectivelor proiectate: însușirea de cunoștințe, formarea de deprinderi și de competențe personale, sociale și profesionale;
- evaluarea problemelor contemporane cu privire la posibilitățile dezvoltării personale, intelectuale și profesionale a studenților;
- îmbinarea aspectelor de natură teoretică cu cultivarea unor abilități legate de realitățile activităților din domeniul administrării afacerilor;
- structurarea demersurilor educaționale pe concepția “învață acționând” și dezvoltarea unor dexterități de ordin practic;
- valorificarea unor tehnici moderne de instruire, inclusiv de dezvoltare a creativității;
- aplicarea TIC în procesul de activitate;
- utilizarea metodelor și tehnicilor de analiză a pieței serviciilor de alimentație publică;
- analiza, evaluarea și oferirea de soluții pentru probleme complexe în domeniu.

Aceste obiective corespund misiunii Academiei de Studii Economice din Moldova și sunt corelate cu următoarele documente strategice:

- Planul Strategic al Academiei de Studii Economice din Moldova pentru perioada 2018-2022, prin obiectivele strategice: Asigurarea unui proces de instruire racordat la cele mai recente evoluții în sfera educației pe plan european și mondial; Modernizarea curriculumului universitar din perspectiva tehnologiilor didactice moderne, inclusiv a celor informaționale și comunicaționale; Reconceptualizarea formării continue a cadrelor didactice prin dezvoltarea competențelor acestora, necesare pentru realizarea parcursului educațional caracteristic unui mediu complex, într-o societate globală a cunoașterii; Redefinirea, în condițiile digitalizării instruirii, a misiunii și rolului pe care îl are biblioteca științifică ASEM în procesul de studii; Crearea de oportunități pentru dezvoltarea personală și profesională a studenților în vederea integrării active și responsabile în societate; Dezvoltarea culturii calității și a sistemului de asigurare a calității procesului de instruire și asigurare metodică-didactică;
- Strategia de internaționalizare a învățământului superior și cercetării în Academia de Studii Economice din Moldova pentru anii 2019-2025, prin obiectivele: Dezvoltarea cadrului de politici pentru asigurarea proceselor de internaționalizare a învățământului superior și cercetării din Republica Moldova; Consolidarea capacităților umane (cadre universitare și administrative) pentru promovarea cooperării internaționale și internaționalizării învățământului superior și cercetării; Internaționalizarea programelor de studii și curricula universitare prin creșterea numărului de programe comune cu instituții de peste hotare și a numărului de programe în limbi străine; Asigurarea calității cercetării științifice și dezvoltarea cooperării internaționale;

4. Racordarea programului de studiu și a conținuturilor din planul de învățământ la tendințele internaționale din domeniu.

La elaborarea programului de studiu s-au ținut cont de bunele practici europene cu referire la conținuturile ofertei educaționale și s-au valorificat în cadrul programului prin includerea unor unități de conținut în vederea asigurării compatibilității programelor și a mobilităților academice reciproce.

5-6. Evaluarea așteptărilor sectorului economic și social și consultarea partenerilor în procesul de elaborare a programului de studii.

Procesul de consultare la ciclul I are loc în cadrul perfecționării programului de studii, în cadrul organizării practicilor tehnologică, de producție și de licență (forma acordurilor corespunzătoare), în timpul susținerii examenului de licență (forma participativă). În vederea realizării unor studii calitative și relevante în mediul real au fost realizate o serie de activități, rezultatul cărora reflectă necesitățile și tendințele de pe piața muncii în domeniul Serviciilor de Alimentație Publică. La nivel de Departament se organizează ședințe de lucru la care se discută conținuturile planului de învățământ, tipurile de sarcini pentru lucrul individual, metodele de predare, diversificarea lecțiilor practice și de laborator. Au fost analizate fișele de post a următorilor potențiali angajatori SRL Contact Bar, SRL La Harap Alb, SRL Creavita, SRL Mussels Sea & Food în vederea determinării calificării necesare a unui specialist din domeniul serviciilor de alimentație publică și identificării necesarului de cunoștințe, abilități și competențe ce vor fi asigurate prin realizarea planului de studiu.

7. Relevanța programului de studii pentru piața forței de muncă

Relevanța programului de studii pentru piața forței de muncă se distinge din obiectivele stabilite în CONCEPTUL Strategiei de dezvoltare a educației pentru anii 2021-2030 „Educația-2030”, Strategia națională de dezvoltare” Moldova 2030”, în care sunt specificate măsurile privind pregătirea și perfecționarea cadrelor antrenate, inclusive în alimentația publică, contribuie la ridicarea calificării personalului și, ca efect, la creșterea nivelului prestațiilor comerciale. Gradul de noutate al programului dat constă în reliefaarea necesităților economiei reale din sectorul Horeca, care au fost evidențiate în urma anchetării și interviuării specialiștilor din domeniu, care au stipulat necesarul de competențe generice și specifice pe care trebuie să le dețină un angajat la absolvirea programului de licență.

8. Posibilitățile de angajare a absolvenților.

Absolvenții programului **Tehnologia și managementul alimentației publice** sunt pregătiți pentru organizarea, planificarea și conducerea activităților atât la nivelul unităților economice din sectorul Horeca cât și la nivel național: specialiști capabili să elaboreze politici și strategii de dezvoltare economică durabilă a sectorului, proiecte de lansare a afacerilor în domeniul dat, documente normative din domeniul serviciilor de alimentație publică.

Programul de studiu **Tehnologia și managementul alimentației publice** are menirea de a pregăti specialiști pentru activități ce se referă la managementul întreprinderilor de alimentație publică, precum și conducerii diferitor subdiviziuni ale organizațiilor (de stat, privată sau mixtă), și anume:

141101 Director bar/disco bar/bar de noapte

141102 Director berărire

141104 Director crămă

141201 Director cafenea
141202 Director cofetărie, patiserie
141204 Director (șef restaurant)
141205 Director unități fast-food
141206 Mastru brutărie
141207 Manager în restaurant
141208 Patron unitate de alimentație publică
141209 Șef laborator (la întreprinderile de alimentație publică)
141210 Șef ospătărie
141211 Șef producție (bucătar șef)
141212 Șef secție la întreprinderile de alimentație publică și în hoteluri
512001 Bucătar
512002 Bucătar specializat vegetarian/dietetician
512003 Mastru în arta culinară
512004 Pizzar
512006 Preparator semipreparate alimentare
512007 Preparator semipreparate din carne
232001 Profesor în învățământul profesional

Aceștia vor fi responsabili pentru buna desfășurare a tuturor activităților: achiziționarea resurselor economice, producerea / prestarea serviciilor; vânzările; planificarea activității economice; dezvoltarea sistemului informațional; gestionarea resurselor umane. Totodată, absolvenții domeniului de formare **Tehnologia produselor alimentare** sunt potențialii antreprenori care vor crea locuri de muncă și noi perspective în progresul socio-economic.

9. Accesul la studii a titularilor de diploma obținute după finalizarea respectivului program de studii.

Absolvenții programului de studii, care au obținut titlul - *Licențiat în tehnologia produselor alimentare* au următoarele oportunități de continuare a studiilor:

- Programe de master - nivelul 7 ISCED în domeniul 072.
- Programe de master - nivelul 7 ISCED în alte domenii cu acumularea minimului curricular;
- Programe de formare continuă pe tot parcursul vieții.

Examinat și avizat

Facultatea Business și Administrarea Afacerilor

Decan,

dr., conf. univ.,



Roman LIVANDOVSKI

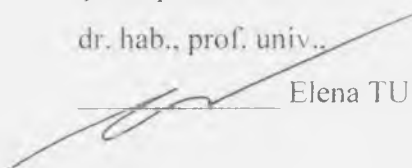
Elaborat și validat

Departamentul Comerț, Turism și

Alimentație Publică

Șef departament,

dr. hab., prof. univ.,



Elena TURCOV