Ministerul Educaţiei şi Cercetării al Republicii Moldova
Министерство Образования и Исследований Республики Молдова
Academia de Studii Economice din Moldova
Молдавская Экономическая Академия

COORDONAT
ОДОБРЕНО
Ministerul Educaţiei şi Cercetării
Министерством Образования и Исследований

nr./ № _____
din/ *от* _____

Ministru/ *Министр*_____**Dan PERCIUN**

APROBAT
УТВЕРЖДЕНО
La şedinţa Senatului ASEM
На заседание Сената МЭА

Proces verbal nr./ *Протокол* № 8
din/*от* 14 aprilie/*апреля* 2025

Rector/*Ректор* _____ **Alexandru STRATAN**

PLAN DE ÎNVĂŢĂMÂNT
Учебный план
pentru ciclul I, studii superioare de licenţă
для I цикла, лиценциат

Nivelul calificării conform ISCED şi CNC: *Уровень квалификации согласно ISCED и CNC:*	**6 ISCED şi 6 CNC** *6 ISCED и 6 CNC*
Domeniul general de studii: *Общее направление образования:*	**072. Tehnologii de fabricare şi prelucrare** *072. Производственные и обрабатывающие технологии*
Domeniul de formare profesională: *Направление профессиональной подготовки:*	**0721. Procesarea alimentelor** *0721 Производство продуктов питания*
Programul: *Образовательная программа:*	**0721.1.Tehnologia şi managementul alimentaţiei publice** *0721.1. Технология и менеджмент общественного питания*
Numărul total de credite de studiu ECTS: *Общее количество зачетных единиц:*	**240 ECTS** *240 зачетных единиц*
Titlul obţinut la finele studiilor: *Звание присваиваемо по завершении обучения:*	**Inginer licenţiat** *Инженер-лиценциат*
Baza admiterii: *Условия приема:*	**Diploma de bacalaureat, diploma de studii profesionale sau alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă** *Диплом бакалавра, диплом о среднем профессиональном образовании, или эквивалентный документ признанный компетентным органом*
Limba de instruire: *Язык обучения:*	**Română, rusă** *Румынский, русский*
Forma de organizare a învăţământului: *Форма обучения:*	**Învăţământ cu frecvenţă** *Очное обучение*

Înregistrat
Зарегистпировано
Agenţia Naţională de Asigurarea Calităţii în Educaţie şi Cercetare
Национальным Агентством по Обеспечению Качества Образования и Исследований
Nr. /*№*_____ **din/***от*_____

RESPONSABIL DE PROGRAM
ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ПРОГРАММУ

Șef departament „Comerț, turism și alimentație publică"
Заведующий Департамента „Торговля, туризм и общественное питание"

_____TURCOV Elena, dr. hab., prof. univ.

Aprobat / *УТВЕРЖДЕНО:*
:

Proces verbal nr./*Протокол № 7*
din/*от* 09.04.2025

APROBAT
УТВЕРЖДЕНО

Președintele Consiliului Calității ASEM
Председатель Совета по качеству МЭА
_____ CASIAN Angela,
conf. univ., dr.

Proces verbal nr./*Протокол №* 5
din/ *от* 11.04.2025

APROBAT
УТВЕРЖДЕНО

Președintele Consiliului Facultății„Business și Administrarea Afacerilor"
Председатель Совета факультета Бизнеса и делового администрирования
_____ LIVANDOVSCHI Roman,
conf.univ.,dr.

Proces verbal nr. /*Протокол № 7*
din/ *от* 10.04.2025

Calendarul universitar *Календарь образовательной деятельности*								
Termene (*date calendaristiceexprimateînluni*)**șidurată** (*număr de săptămâni*) ***Сроки****(выраженныевмесяцах)***и длительность** *(число недель)*								
Anul de studii *Учебныйгод*	**Activități didactice** *Расписание занятий*		**Sesiuni de examinare** *Сессии*		**Stagii de practică** *Практика*	**Vacanțe** *каникулы*		
	Sem. I *1-й сем.*	**Sem. II** *2 -ой сем*	**Sem. I** *1-й сем.*	**Sem. II** *2-ой сем*		**Iarnă** *зимние*	**Primăvară** *вессение*	**Vară** *летние*
Anul I *1-йкурс*	**septembrie -decembrie** *сентябрь– декабрь* 15 săpt. *15 недель*	**februarie – aprilie** *февраль - апрель* 12 săpt. *12 недель*	**decembrie - ianuarie** *декабрь– январь* 4 săpt. *4 недели*	**mai – iunie** *май - июнь* 4 săpt. *4 недели*	**Sem. II** *2-ой сем* mai *май* 3 săpt. *3 недели*	**decembrie - ianuarie** *декабрь– январь* 3 săpt. *3 недели*	**aprilie** *апрельl* 1 săpt. *1 неделя*	**iunie – august** *июнь – август* 10 săpt. *10 недель*
Anul II *2-ой курс*	**septembrie -decembrie** *сентябрь– декабрь* 15 săpt. *15 недель*	**februarie – aprilie** *февраль - апрель* 10 săpt. *10 недель*	**decembrie - ianuarie** *декабрь– январь* 4 săpt. *4 недели*	**mai – iunie** *май - июнь* 4 săpt. *4 недели*	**Sem. IV** *4-ый сем.* aprilie - mai *апрель-май* 5 săpt. *5 недель*	**decembrie - ianuarie** *декабрь– январь* 3 săpt. *3 недели*	**mai** *май* 1 săpt. *1 неделя*	**iunie – august** *июнь – август* 10 săpt. *10 недель*
Anul III *3-й курс*	**septembrie -decembrie** *сентябрь– декабрь* 15 săpt. *15 недель s*	**februarie – aprilie** *февраль - апрель* 10 săpt. *10 недель*	**decembrie - ianuarie** *декабрь– январь* 4 săpt. *4 недели*	**mai – iunie** *май - июнь* 4 săpt. *4 недели*	**Sem. VI** *6-ой сем.* aprilie - mai *апрель-май* 5 săpt. *5 недель*	**decembrie - ianuarie** *декабрь– январь* 3 săpt. *3 недели*	**aprilie** *апрель* 1 săpt. *1 неделя*	**iunie – august** *июнь – август* 10 săpt. *10 недель*
Anul IV *4-ый курс*	**septembrie -noiembrie** *сентябрь– ноябрь* 10 săpt. *10 недель s*	**februarie - martie** *февраль - март* 6 săpt. *6 недель*	**decembrie - ianuarie** *декабрь– январь* 4 săpt. *4 недели*	**martie** *март* 2 săpt. *2 недели*	**Sem. VII** *7-ой сем.* noiembrie - decembrie *ноябрь - декабрь* 5 săpt. *5 недель* **Sem. VIII** *8-ой сем.* martie - aprilie *март-апрель* 5 săpt. *5 недель*	**decembrie - ianuarie** *декабрь– январь* 3 săpt. *3 недели*	**aprilie** *апрель* 1 săpt. *1 неделя*	-
Totalnr. săpt. *Количество недель*	***55 săpt.*** ***55 недель***	***38 săpt.*** ***38 недель***	***16 săpt.*** ***16 недель***	***14 săpt.*** ***14** недель*	***23 săpt.*** ***23** недель*	***12 săpt.*** ***12** недель*	***4 săpt.*** ***4** недели*	***30 săpt.*** ***30** недель*

Planul de învățământ pe anii de studii *Учебный план по годам обучения*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** / *Название предмета*	**Total ore** *Общее количество часовв*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare** / *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Каличество зач.един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct** / *В аудитории*	**Studiu Individual** / *Самостаятельная работа*	**Curs/** *Лекции*	**Seminar/** *Семинар*	**Laboratoare** / **Practice** *Лабораторные /Практические занятия*		
ANUL I de STUDII / *1-й курс*									
SEMESTRUL I / *1-й семестр*									
F.01.O.01.21	Teorie economică *Экономическая теория*	150	60	90	30	30	0	E	5
F.01.O.02.62	Matematică economică *Экономическая математика*	150	60	90	30	30	0	E	5
G.01.O.03.61	Tehnologiile aplicațiilor Office *Технологии офисных приложений*	60	40	20	10	0	30	E	2
G.01.O.04.22	Comunicare și etică profesională în alimentația publică *Коммуникация и профессиональная этика в сфере общественного питания*	90	60	30	30	30	0	E	3
G.01.O.05.52	Educație fizică I *Физическое воспитание I*	30	30	0	0	30	0	V	0
F.01.O.06.13	Chimia anorganică și analitică *Неорганическая и аналитическая химия*	180	72	108	30	12	30	E	6
F.01.O.07.13	Ecologie și protecția mediului *Экология и охрана окружающей среды*	120	48	72	24	24	0	E	4
F.01.O.08.13	Microbiologia generală *Общая микробиология*	150	60	90	30	0	30	E	5
Total discipline semestrul I *Всего за 1-й семестр*		**930**	**430**	**500**	**184**	**156**	**90**	**7E, 1V**	**30**
	Cultura comunicării în limba română pentru alolingvi[1] *Культура общения на румынском языке*	60	60	0	0	60	0	V	-
SEMESTRUL II / *2-ой семестр*									
S.02.O.09.13	Microbiologia produselor alimentare *Микробиология пищевых продуктов*	150	74	76	30	14	30	E	5
G.02.O.10.32	Limba străină (eng/fr/germ) *Иностранный язык (анг/фр/нем)*	60	40	20	0	40	0	E	2
G.02.O.11.52	Educație fizică II *Физическое воспитание II*	30	30	0	0	30	0	V	0
S.02.O.12.13	Tehnici de evaluare a calității produselor alimentare[2] *Методы оценки качества пищевых продуктов*	150	74	76	30	14	30	E	5

[1] Se va preda doar în grupele alolingve / *Только для преподавания в русских группах*

[2] Se va preda în limba română pentru alolingvi/ *Преподавание будет вестись на румынском языке для тех, кто не является носителем языка*

Planul de învățământ pe anii de studii *Учебный план по годам обучения*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** / *Название предмета*	**Total ore** *Общее количество часовs*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare** / *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Каличество зач.един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct** / *В аудитории*	**Studiu Individual** / *Самостаятельная работа*	**Curs/** *Лекции*	**Seminar/** *Семинар*	**Laboratoare** / **Practice** *Лабораторные /Практические занятия*		
F.02.O.13.13	Chimia organică. Chimia fizică și coloidală *Органическая химия. Физическая и коллоиднаяхимия*	180	72	108	40	0	32	E	6
S.02.O.14.13	Inițiere în specialitate *Введение в специальность*	120	60	60	30	30	0	E	4
U.02.A.15.23	Dreptul instituțional al Uniunii Europene *Институциональноепр аво Европейского Союза*	90	30	60	16	14	0	E	3
U.02.A.15.31	Integrare Economică și Economie Europeană *Экономическая интеграция и европейская экономика* / Economie și politici europene *Экономика и политика Европейского союза* / Instituții și dinamici economice europene *Институты и экономическая динамика ЕС*								
SP.02.O.16.13	Practica de inițiere în specialitate *Вводная практика по специальности*	150	120	30	0	0	0	E	5
Total discipline semestrul II *Всего за 2-ой семестр*		**930**	**500**	**430**	**146**	**142**	**92**	**7E, 1V**	**30**
Total pe anul I de studii *Всего за 1-й курс*		**1860**	**930**	**930**	**330**	**298**	**182**	**14E, 2V**	**60**
ANUL II de STUDII / *2-ой курс*									
SEMESTRUL III / *3-й семестр*									
F.03.O.17.13	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității *Стандартизация, метрология и оценка соответствия*	150	60	90	30	30	0	E	5
G.03.O.18.32	Tehnici de comunicare în limba străină (eng., fr., germ.) *Техники общения на иностранном языке (англ., фр., нем.)*	60	40	20	0	40	0	E	2
S.03.O.19.13	Merceologia produselor alimentare[3] *Товароведение пищевых продуктов*	150	74	76	34	12	28	E	5
F.03.O.20.13	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică	150	60	90	30	10	20	E	5

[3] Se va preda în limba română pentru alolingvi/ *Преподавание будет вестись на румынском языке для тех, кто не является носителем языка*

Planul de învățământ pe anii de studii *Учебный план по годам обучения*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** / *Название предмета*	**Total ore** *Общее количество часовs*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare** / *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Каличество зач.един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct** / *В аудитории*	**Studiu Individual** / *Самостаятельная работа*	**Curs/** *Лекции*	**Seminar/** *Семинар*	**Laboratoare** / **Practice** *Лабораторные /Практические занятия*		
	Основы технологических процессов в предприятиях общественного питания								
S.03.O.21.13	Procesarea alimentelor *Переработка пищевых продуктов*	150	74	76	38	36	0	E	5
F.03.O.22.13	Biochimia alimentară *Биохимия пищевых продуктов*	150	60	90	30	0	30	E	5
U.03.A.23.22	Psihologie socială și economică *Социальная и экономическая психология* Sociologie *Социология* Filosofie *Философия* Politologie *Политология*	90	30	60	16	14	0	E	3
Total discipline semestrul III *Всего за 3-й семестр*		**900**	**398**	**502**	**178**	**142**	**78**	**7E**	**30**
SEMESTRUL IV / *4-ый семестр*									
S.04.O.24.13	Tehnologia produselor de alimentație publică I *Технология продуктов общественного питания I*	120	60	60	20	10	30	E	4
S.04.O.25.13	Igiena și sanitaria în unitățile de alimentație publică *Гигиена и санитария в предприятиях общественного питания*	120	60	60	30	0	30	E	4
S.04.O.26.13	Echipamente și utilaje utilizate în alimentația publică *Технологическое оборудование предприятий общественного питания*	120	60	60	30	14	16	E	4
F.04.O.27.13	Chimia produselor alimentare *Химия пищевых продуктов*	120	48	72	22	0	26	E	4
S.04.O.28.41	Finanțele unității de alimentație publică *Финансы предприятий общественного питания*	90	44	46	22	22	0	E	3
G.04.O.29.23	Dreptul afacerilor *Деловое право*	90	60	30	30	30	0	E	3
SP.04.O.30.13	Practica tehnologică *Технологическая практика*	240	200	40	0	0	0	E	8
Total discipline semestrul IV *Всего за 4-ый семестр*		**900**	**532**	**368**	**154**	**76**	**102**	**7E**	**30**

Planul de învățământ pe anii de studii *Учебный план по годам обучения*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** / *Название предмета*	**Total ore** *Общее количество часовв*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare** / *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Каличество зач.един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct** / *В аудитории*	**Studiu Individual** / *Самостаятельная работа*	**Curs/** *Лекции*	**Seminar/** *Семинар*	**Laboratoare** / **Practice** *Лабораторные /Практические занятия*		
Total pe anul II de studii *Всего за 2-ой курс*		**1800**	**930**	**870**	**332**	**218**	**180**	**14E**	**60**
ANUL III de STUDII / *3-йкурс*									
SEMESTRUL V / *5-ый семестр*									
F.05.O.31.13	Managementul calității alimentelor *Менеджмент качества пищевых продуктов*	120	48	72	24	24	0	E	4
S.05.O.32.13	Tehnologia produselor de alimentație publică II *Технология продукто вобщественного питания II*	180	90	90	40	10	40	E	6
S.05.O.33.13	Organizarea și managementul unităților de alimentație publică *Организация и управление предприятиями общественного питания*	120	60	60	30	30	0	E	4
F.05.O.34.11	Managementul unităților de alimentație publică *Менеджмент предприятий общественного питания*	120	48	72	24	24	0	E	4
F.05.O.35.13	Fundamentele nutriției umane *Основы питания человека*	150	60	90	30	30	0	E	5
S.05.O.36.12	Marketingul în alimentația publică *Маркетинг в сфере общественного питания*	120	60	60	30	30	0	E	4
U.05.A.37.22	Psihologia consumatorului *Психология потребителя*	90	30	60	16	14	0	E	3
	Comunicare și negociere[4] *Коммуникация и переговоры*								
U.05.A.37.11	Leadership și managementul echipelor *Лидерство и управление командами*								
U.05.A.37.13	Tradiții și diversitate culinară în Moldova *Традиции и кулинарное разнообразие Молдовы*								
Total discipline semestrul V *Всего за 5-ый семестр*		**900**	**396**	**504**	**194**	**162**	**40**	**7E**	**30**
SEMESTRUL VI / *6-ой семестр*									
S.06.O.38.13	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	150	74	76	34	10	30	E	5

[4] Se va preda în limba română pentru alolingvi/ *Преподавание будет вестись на румынском языке для тех, кто не является носителем языка*

Planul de învățământ pe anii de studii *Учебный план по годам обучения*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** / *Название предмета*	**Total ore** *Общее количество часовв*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare** / *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Каличество зач.един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct** / *В аудитории*	**Studiu Individual** / *Самостаятельная работа*	**Curs/** *Лекции*	**Seminar/** *Семинар*	**Laboratoare** / **Practice** *Лабораторные /Практические занятия*		
	Технология кондитерских и хлебобулочных изделий								
S.06.O.39.13	Economia întreprinderii de alimentație publică *Экономика предприятия общественного питания*	120	60	60	30	30	0	E	4
S.06.O.40.61	Sisteme informatice de gestionare în domeniul alimentației publice *Информационные системы управления в сфере общественного питания*	120	60	60	30	0	30	E	4
S.06.O.41.13	Metode de control și asigurarea calității producției culinare *Методы контроля и обеспечения качества кулинарной продукции*	120	60	60	30	0	30	E	4
S.06.A.42.12	Designul meniului și psihologia consumatorului *Дизайн меню и психология потребителя*	90	30	60	16	14	0	E	3
S.06.A.42.13	Toxicologia și securitatea alimentară *Токсикология и пищевая безопасность*								
S.06.O.43.13	Proiect de an *Курсовой проект*	60	0	60	0	0	0	E	2
SP.06.O.44.13	Practica de producere I *Производственная практика I*	240	200	40	0	0	0	E	8
Total discipline semestrul IV *Всего за 6-ой семестр*		**900**	**484**	**416**	**140**	**54**	**90**	**7E**	**30**
Total pe anul III de studii *Всего за 3-й курс*		**1800**	**880**	**920**	**334**	**216**	**130**	**14E**	**60**
ANUL IV de STUDII / *4-й курс*									
SEMESTRUL VII / *7-ой семестр*									
S.07.O.45.13	Organizarea procesului de deservire în alimentația publică[5] *Организация обслуживания в общественном питании*	120	60	60	30	0	30	E	4
S.07.O.46.13	Proiectarea unităților de alimentație publică *Проектирование предприятий общественного питания*	120	60	60	30	30	0	E	4
S.07.O.47.51	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică	120	60	60	30	30	0	E	4

[5] Se va preda în limba română pentru alolingvi/ *Преподавание будет вестись на румынском языке для тех, кто не является носителем языка*

Planul de învățământ pe anii de studii *Учебный план по годам обучения*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** / *Название предмета*	**Total ore** *Общее количество часовв*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare** / *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Каличество зач.един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct** / *В аудитории*	**Studiu Individual** / *Самостаятельная работа*	**Curs/** *Лекции*	**Seminar/** *Семинар*	**Laboratoare** / **Practice** *Лабораторные /Практические занятия*		
	Бухгалтерский учет в общественном питании								
S.07.O.48.11	Antreprenoriat în sectorul alimentar *Предпринимательство в пищевом секторе*	120	60	60	30	30	0	E	4
S.07.A.49.13	Securitatea și sănătatea în muncă *Безопасность и охрана труда* / Ergonomia muncii în unitățile de alimentație publică *Эргономика труда в предприятиях общественного питания*	90	30	60	16	14	0	E	3
S.07.A.50.13	Tehnologia vinurilor și băuturilor[6] *Технология вин и напитков* / Proiectarea meniurilor și normarea materiilor prime *Проектирование меню и нормирование сырья*	90	30	60	10	4	16	E	3
SP.07.O.51.13	Practica de producere II *Производственная практика II*	240	200	40	0	0	0	E	8
Total discipline semestrul VII *Всего за 7-ой семестр*		**900**	**500**	**400**	**146**	**108**	**46**	**7E**	**30**
SEMESTRUL VIII / *8-ой семестр*									
S.08.O.52.13	Gastronomia moldovenească și produse tradiționale locale[7] *Молдавская гастрономия и местные традиционные продукты*	180	90	90	44	0-	46	E	6
S.08.O.53.13	Tehnologia alimentației dietetice și de profilaxie *Технология диетического и профилактического питания*	150	74	76	36	38	0	E	5
SP.08.O.54.13	Practica de licență *Преддипломная практика*	210	180	30	0	0	0	E	7
	Teza de licență *Дипломная работа*	360	0	360	0	0	0	E	12
Total discipline semestrul VIII *Всего за 8-ой семестр*		**900**	**344**	**556**	**80**	**38**	**46**	**4E**	**30**
Total pe anul IV de studii		**1800**	**844**	**956**	**226**	**146**	**92**	**11E**	**60**

[6] Se va preda în limba română pentru alolingvi/ *Преподавание будет вестись на румынском языке для тех, кто не является носителем языка*

[7] Se va preda în limba română pentru alolingvi/ *Преподавание будет вестись на румынском языке для тех, кто не является носителем языка*

Planul de învățământ pe anii de studii *Учебный план по годам обучения*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** / *Название предмета*	**Total ore** *Общее количество часовs*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare** / *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Каличество зач.един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct** / *В аудитории*	**Studiu Individual** / *Самостаятельная работа*	**Curs/** *Лекции*	**Seminar/** *Семинар*	**Laboratoare** / **Practice** *Лабораторные /Практические занятия*		
Всего за 4-й курс									
TOTAL GENERAL pe anii de studii ***Всего за все года обучения***		**7260**	**3584**	**3676**	**1222**	**878**	**584**	**53E, 2V**	**240**

Stagiile de practică *Виды практик*						
Nr. *№*	**Tipul stagiului de practică** *Вид практики*	**Semestru** *Семестр*	**Durată/** *Длительность*		**Perioada desfășurării** *Период прохождения*	**Număr ECTS/** *Каличество зач. един.*
			Nr. săpt. *Количество недель*	**Nr. ore** *Количество часов*		
1.	Practica de inițiere în specialitate *Вводная практика по специальности*	II	3	150	mai *май*	5
2.	Practica tehnologică *Технологическая практика*	IV	5	240	aprilie - mai *апрель-май*	8
3.	Practica de producere I *Производственная практика I*	VI	5	240	aprilie - mai *апрель-май*	8
3.	Practica de producere II *Производственная практика II*	VII	5	240	noiembrie - decembrie *ноябрь - декабрь*	8
5.	Practica de licență *Преддипломная практика*	VIII	5	210	martie - aprilie *март-апрель*	7
	TOTAL *Количество часов*		**23**	**1080**		**36**

Forma de evaluare finală a studiilor *Финальная оценка*			
Nr. *№*	**Forma de evaluare finală a studiilor** *Финальная форма оценки знаний*	**Termene de organizare** / *Сроки проведения*	**Nr. ECTS** *Каличество зач. един.*
1.	**Teza de licență** *Дипломная работа*	Iunie *июнь*	12

Unități de curs la libera alegere *Факультативные предметы*									
Cod ***Код***	**Denumire a unității de curs /** ***Название предмета***	**Total ore** ***Общее количество часов***			**Număr de ore pe tipuri de activități** ***Количество часов по назначению***			**Forma de evaluare /** ***Форма оценки***	**Nr. credite/** ***Количество зач. един.***
		Total / ***Всего***	**Contact Direct /** ***Прямой контакт***	**Studiu Individual /** ***Индивидуальная деятельность***	**Curs /** ***Лекции***	**Seminar/** ***Семинар***	**Laboratoare/ Practice** ***Лабораторные / Практические занятия***		
Anul I									
Semestrul I									
G.01.L.01.62	Elemente de matematică în economie / *Элементы математики в экономике*	60	40	20	20	20	0	E	2
G.01.L.02.22	Cultura vorbirii *Культура речи*	60	0	20	0	40	0	E	2
G.01.L.03.32	Limba străină II (eng., fr., germ.) / *Иностранный язык II (англ., фр., нем.)*	60	40	20	0	40	0	E	2
Semestrul II									
G.02.L.04.32	Limba străină II (eng., fr., germ.) / *Иностранный язык II (англ., фр., нем.)*	60	16	44	10	6	0	E	2
G.02.L.05.61	Programare WEB / *Веб-программирование*	60	40	20	10	0	30	E	2
G.02.L.06.13	Securitatea muncii / *Охрана труда*	60	40	20	20	20	0	E	2
Anul II									
Semestrul III									
G.03.L.07.61	Excel pentru afaceri / *Excel для бизнеса*	60	40	20	10	0	30	E	2
U.03.L.08.32	Limba străină II (eng., fr., germ.) / *Иностранный язык II (англ., фр., нем.)*	60	16	44	10	6	0	E	2
U.03.L.09.22	Psihologia comunicării de afaceri / *Психология делового общения*	60	16	44	10	6	0	E	2
Semestrul IV									
G.04.L.10.11	Cultura afacerilor / *Культура бизнеса*	60	40	20	20	20	0	E	2
G.03.L.11.11	Cultura organizațională / *Культура бизнеса*	60	40	20	20	20	0	E	2
G.03.L.12.32	Limba străină II (eng., fr., germ.) / *Иностранный язык II (англ., фр., нем.)*	60	40	20	0	40	-	E	2
Anul III									
Semestru V									
G.05.L.13.32	Limba străină II (eng., fr., germ.) / *Иностранный язык II (англ., фр., нем.)*	60	40	20	0	40	0	E	2
U.05.L.14.31	Diplomația și etica în afaceri internaționale / *Дипломатия и этика в международном бизнесе*	60	16	44	10	6	0	E	2

Unități de curs la libera alegere *Факультативные предметы*									
Cod *Код*	**Denumire a unității de curs /** ***Название предмета***	**Total ore** ***Общее количество часов***			**Număr de ore pe tipuri de activități** ***Количество часов по назначению***			**Forma de evaluare /** ***Форма оценки***	**Nr. credite/** ***Количество зач. един.***
		Total / ***Всего***	**Contact Direct /** ***Прямой контакт***	**Studiu Individual /** ***Индивидуальная деятельность***	**Curs /** ***Лекции***	**Seminar/** ***Семинар***	**Laborator/ Practice** ***Лабораторные / Практические занятия***		
U.05.L.15.23	Protecția proprietății intelectuale / *Защита интеллектуальной собственности*	60	16	44	10	6	0	E	2
Anul III/ *3-й курс*									
Semestru VI/ 6-*ой семестр*									
U.06.L.16.42	Prevenirea utilizării sistemului financiar în scopul spălării banilor / *Предотвращение использования финансовой системы в целях отмывания денег*	60	16	44	10	6	0	E	2
U.06.L.17.22	Ecologie și protecția mediului / *Экология и охрана окружающей среды*	60	16	44	10	6	0	E	2
U.06.L.18.21	Metode și tehnici de cercetare economică / *Методы и техники экономических исследований*	60	40	20	20	20	0	E	2
Anul IV/ *4-й курс*									
Semestru VII/ 7-*ой семестр*									
G.07.L.19.23	Protecția datelor cu caracter personal / *Защита персональных данных*	60	40	20	20	20	0	E	2
U.07.L.20.22	Voluntariat și parteneriat în asistență socială / *Волонтёрство и партнёрство в социальной помощи*	60	16	44	10	6	0	E	2

Modulul psihopedagogic *Психопедагогический модуль*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** *Наименование дисциплин*	**Total ore** *Количество часов*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare /** *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Количество зач. един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct /** *Прямой контакт*	**Studiu individual** *Индивидуальное обучение*	**Curs/** *Лекционные занятия*	**Seminar/** *Семинарские занятия*	**Laborator/Practice** *Лабортоные/ Практические занятия*		
Semestrul I / *1-й семестр*									
F.01.O.01	Pedagogie generală *Общая педагогика*	240	96	144	60	36	0	E	8

Modulul psihopedagogic *Психопедагогический модуль*									
Cod *Код*	**Denumirea unității de curs** *Наименование дисциплин*	**Total ore** *Количество часов*			**Număr de ore pe tipuri de activități** *Количество часов по назначению*			**Forma de evaluare /** *Форма оценки*	**Nr. credite/** *Количество зач. един.*
		Total / *Всего*	**Contact Direct /** *Прямой контакт*	**Studiu individual** *Индивидуальное обучение*	**Curs/** *Лекционные занятия*	**Seminar/** *Семинарские занятия*	**Laborator/Practice** *Лабораторные/ Практические занятия*		
F.01.O.02	Teoria și metodologia curriculumului *Теория и методология учебных программ*	120	48	72	30	18	0	E	4
F.01.O.03	Psihologia educației *Педагогическая психология*	120	48	72	30	18	0	E	4
S.01.O.04	Teoria si metodologia instruirii *Теория и методология преподавания*	120	60	60	30	30	0	E	4
S.01.O.05	Teoria si metodologia evaluării *Теория и методология оценивания*	120	60	60	30	30	0	E	4
S.01.O.06	Management educațional *Менеджмент образования*	90	44	46	30	14	0	E	3
S.01.O.07	Comunicare educațională *Коммуникация в сфере образования*	90	44	46	30	14	0	E	3
Semestrul II/ *2-ой семестр*									
S.02.O.08	Stagiu pedagogic *Педагргическая практика*	900	900	0	0	0	900	E	30
	TOTAL *Total*	**1800**	**1300**	**500**	**240**	**160**	**900**	**8E**	**60**

LISTA COMPETENȚELOR ȘI A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII AFERENTE PROGRAMULUI DE STUDII / *ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ, СВЯЗАННЫХ С ПРОГРАММОЙ ОБУЧЕНИЯ*

Competențe generale/profesionale *Общепрофессиональные/профессиональные компетенции*	**Rezultate ale învățării conform nivelului CNC** *Результатыобучения в соответствии с уровнем CNC* *Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate / Выпускник/кандидат на присвоение квалификации может:*
CG/*ОПК*1. Utilizarea în activitatea profesională a legităților de bază definite de științele fundamentale / *Использование в профессиональной деятельности основных закономерностей, определённых фундаментальными науками.* **CP/*ПК*1.** Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice / *Исследование рынка и определение потребностей и нужд потребителей с анализом когнитивных, культурных, социальных и экономических влияний.* **CP/*ПК*3**. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică / *Планирование технологических процессов в предприятиях общественного питания.*	1. Realiza analiza situației pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluând perspectivele dezvoltării pozitive ale unității de alimentație publică / *Проводить анализ ситуации на рынке общественного питания, а также его тенденций, оценивая перспективы позитивного развития предприятия общественного питания.* 2. Aplică cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și servicii oferite / *Применять основные требования выбранного сегмента потребителей в отношении ассортимента блюд и предоставляемых услуг.*
CG/*ОПК* 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară/ *Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности.* **CP/*ПК*2.** Elaborarea conceptului de unitate de alimentație publică / *Разработка концепции предприятия общественного питания*	3. Elabora conceptul de unitate de alimentație publică în conformitate cu cerințele și nevoile clienților prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă / *Разрабатывать концепцию предприятия общественного питания в соответствии с требованиями и потребностями клиентов, представляя информацию целевой аудитории чётко, логично и понятно* 4. Identifica reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice / *Определять действующие технические регламенты и нормативы в сфере общественного питания*
CG/*ОПК* 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / *Непрерывное совершенствование производственных процессов* **CG/*ОПК* 4.** Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare /*Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства*. **CP/*ПК*3**. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică / *Планирование технологических процессов в предприятиях общественного питания.*	5. Elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității / *Разрабатывать и координировать планы действий на производственном участке для обеспечения качества* 6. Întocmi rapoarte de lucru, documentația de evidență etc. / *Составлять рабочие отчёты, вести учетную документацию и т.д.*

CG/*ОПК* 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / *Непрерывное совершенствование производственных процессов* **CG/*ОПК* 4.** Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare / *Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства.* **CG/*ОПК* 5.** Asigurarea calității și siguranței producției alimentare / *Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции.* **CG/*ОПК* 6.** Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/ *Внедрение методов сокращения потерь и уменьшения пищевых отходов.* **CP/*ПК*4.** Selectarea materiilor prime de bază și a celor auxiliare, determinarea consumului per unitate de produs/ volum total de producere / *Отбор основных и вспомогательных сырьевых материалов, определение потребления на единицу продукции/общего объема производства.*	7. Monitoriza ofertele furnizorilor și indicatorii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori / *Контролировать предложения поставщиков и показатели качества сырья и вспомогательных материалов, отслеживая возможные риски для потребителей* 8. Selecta materiile prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc / *Выбирать основные и вспомогательные сырьевые материалы в зависимости от ассортимента, вида кулинарной и кондитерской продукции, технологических методов обработки и др.*
CG/*ОПК* 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară/ *Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности.* **CG/*ОПК* 3.** Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / *Непрерывное совершенствование производственных процессов* **CP/*ПК*5.** Managementul proceselor de producere și servire a produselor culinare și de patiserie-cofetărie / *Управление процессами производства и обслуживания кулинарной и кондитерско-пекарной продукции.*	9. Argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficientă a procesului tehnologic de producere și servire / *Обосновывать потребность в оборудовании и инвентаре для эффективного обеспечения технологического процесса приготовления и обслуживания.* 10. Organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate / *Организовывать деятельность предприятия общественного питания, распределяя рабочие задания в соответствии с графиком работы* 11. Monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică / *Контролировать выполнение процессов обслуживания в предприятиях общественного питания* 12. Elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue / *Разрабатывать нормативно-технологическую документацию по организации процесса производства и обслуживания на основе непрерывного профессионального обучения.*
CG/*ОПК* 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / *Непрерывное совершенствование производственных процессов* **CG/*ОПК* 5.** Asigurarea calității și siguranței producției alimentare / *Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции* **CG/*ОПК* 6.** Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare / *Внедрение методов сокращения потерь и уменьшения пищевых отходов.* **CP/*ПК*6.** Managementul resurselor / *Управление ресурсами.*	13. Analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune soluții de îmbunătățire / *Анализировать эргономику рабочих мест и технологических процессов, предлагая пути их совершенствования.* 14. Gestiona procesul de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare în situații de producere, inclusiv și imprevizibile / *Управлять процессом утилизации и хранения пищевых отходов в производственных, в том числе непредвиденных, ситуациях* 15. Monitoriza procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servire, etc oferind sprijin și feedback membrilor echipei / *Контролировать процесс минимизации пищевых потерь на всех этапах технологической цепочки, обслуживания и т.д., оказывая поддержку и предоставляя обратную связь членам команды.*

MATRICEA DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII DIN STANDARDUL DE CALIFICARE CU DISCIPLINELE/MODULELE DIN PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÂNT /

МАТРИЦА, ОТОБРАЖАЮЩАЯ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАНДАРТА НА ПРЕДМЕТАХ/МОДУЛЯХ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Denumirea disciplinei/modulului *Название предмета/ модуля*	**Codul modulului/ disciplinei/** *Код модуля/ предмета*	**Nr. de credite de studiu** *Каличество зач. един.*	**Competențe generale/profesionale** *Общепрофессиональные/профессиональные компетенции*													
			CG1 CP1 CP3		**CG2 CP2**		**CG3 CG4 CP3**		**CG3 CG4 CG5 CG6 CP4**		**CG2 CG3 CP5**			**CG3 CG5 CG6 CP6**		
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC *Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC*													
			1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Teorie economică *Экономическая теория*	F.01.O.01.21	5	3	2													
Matematică economică *Экономическая математика*	F.01.O.02.62	5	5														
Tehnologiile aplicațiilor Office *Технологии офисных приложений*	G.01.O.03.61	2	1					0,5			0,5						
Comunicare și etică profesională în alimentația publică *Коммуникация и профессиональная этика в сфере общественного питания*	G.01.O.04.22	3	1					1			1						
Educație fizică I *Физическое воспитание I*	G.01.O.05.52	-							2	2	2						
Chimia anorganică și analitică *Неорганическая и аналитическая химия*	F.01.O.06.13	6															
Ecologie și protecția mediului *Экология и охрана окружающей среды*	F.01.O.07.13	4													1	2	1
Microbiologia generală *Общая микробиология*	F.01.O.08.13	5				2		1	2								
Cultura comunicării în limba română pentru alolingvi Культура общения на румынском языке для алолингвов																	
Microbiologia produselor alimentare *Микробиология пищевых продуктов*	S.02.O.09.13	5				2		1	2								
Limba străină (eng/fr/germ) *Иностранный язык (анг/фр/нем)*	G.02.O.10.32	2	1						1								
Educație fizică II *Физическое воспитание II*	G.02.O.11.52	-															
Tehnici de evaluare a calității produselor alimentare	S.02.O.12.13	5							2	3							

Denumirea disciplinei/modulului *Название предмета/ модуля*	**Codul modulului/ disciplinei/** *Код модуля/ предмета*	**Nr. de credite de studiu** *Каличество зач. един.*	**Competențe generale/profesionale** *Общепрофессиональные/профессиональные компетенции*														
			CG1 CP1 CP3		**CG2 CP2**		**CG3 CG4 CP3**		**CG3 CG4 CG5 CG6 CP4**		**CG2 CG3 CP5**				**CG3 CG5 CG6 CP6**		
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC *Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC*														
			1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Методы оценки качества пищевых продуктов																	
Chimia organică. Chimia fizică și coloidală *Органическая химия. Физическая и коллоиднаяхимия*	F.02.O.13.13	6							2	2	2						
Inițiere în specialitate *Введение в специальность*	S.02.O.14.13	4	0,5		0,5				1		0,5		0,5		0,5		0,5
Dreptul instituțional al Uniunii Europene *Институциональноеправо Европейского Союза*	U.02.A.15.23	3							2								1
Integrare Economică și Economie Europeană *Экономическая интеграция и европейская экономика*									2								1
Economie și politici europene *Экономика и политика Европейского союза*	U.02.A.15.31								2								1
Instituții și dinamici economice europene *Институты и экономическая динамика ЕС*									2								1
Practica de inițiere în specialitate *Вводная практика по специальности*	SP.02.O.16.13	5	1	1					1						1		1
Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității Стандартизация, метрология и оценка соответствия	F.03.O.17.13	5							2	1	2						
Tehnici de comunicare în limba străină (eng., fr., germ.) Техники общения на иностранном языке (англ., фр., нем.)	G.03.O.18.32	2	1						1								
Merceologia produselor alimentare Товароведение пищевых продуктов	S.03.O.19.13	5				1				2				2			
Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică Основы технологических процессов	F.03.O.20.13	5	1		1					2							1

Denumirea disciplinei/modulului *Название предмета/ модуля*	**Codul modulului/ disciplinei/** *Код модуля/ предмета*	**Nr. de credite de studiu** *Каличество зач. един.*	**Competențe generale/profesionale** *Общепрофессиональные/профессиональные компетенции*													
			CG1 CP1 CP3	**CG2 CP2**	**CG3 CG4 CP3**	**CG3 CG4 CG5 CG6 CP4**	**CG2 CG3 CP5**	**CG3 CG5 CG6 CP6**								
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC *Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC*													
			1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
в предприятиях общественного питания																	
Procesarea alimentelor Переработка пищевых продуктов	S.03.O.21.13	4				1				0,5	0,5	1					1
Biochimia alimentară Биохимия пищевых продуктов	F.03.O.22.13	4								2	1						1
Psihologie socială și economică Социальная и экономическая психология	U.03.A.23.22	3	1	2													
Sociologie Социология			1	2													
Filosofie Философия			1	2													
Politologie Политология			1	2													
Tehnologia produselor de alimentație publică I *Технология продуктов общественного питания I*	S.04.O.24.13	5								1	1	1		1			1
Igiena și sanitaria în unitățile de alimentație publică *Гигиена и санитария в предприятиях общественного питания*	S.04.O.25.13	4											2	2			
Echipamente și utilaje utilizate în alimentația publică *Технологическое оборудование предприятий общественного питания*	S.04.O.26.13	4									2				2		
Chimia produselor alimentare *Химия пищевых продуктов*	F.04.O.27.13	4							2	2							
Finanțele unității de alimentație publică *Финансы предприятий общественного питания*	S.04.O.28.41	3					3										
Dreptul afacerilor *Деловое право*	G.04.O.29.23	3				1	1	1									
Practica tehnologică *Технологическая практика*	SP.04.O.30.13	8							2	1	2	1		2			
Managementul calității alimentelor	F.05.O.31.13	4					2	2									

Denumirea disciplinei/modulului *Название предмета/ модуля*	**Codul modulului/ disciplinei/** *Код модуля/ предмета*	**Nr. de credite de studiu** *Каличество зач. един.*	**Competențe generale/profesionale** *Общепрофессиональные/профессиональные компетенции*													
			CG1 CP1 CP3		**CG2 CP2**		**CG3 CG4 CP3**		**CG3 CG4 CG5 CG6 CP4**		**CG2 CG3 CP5**				**CG3 CG5 CG6 CP6**	
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC *Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC*													
			1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Менеджмент качества пищевых продуктов																	
Tehnologia produselor de alimentație publică II *Технология продукто вобщественного питания II*	S.05.O.32.13	6								2	1	1		1			1
Organizarea și managementul unităților de alimentație publică *Организация и управление предприятиями общественного питания*	S.05.O.33.13	5			1	2						2					
Managementul unităților de alimentație publică *Менеджмент предприятий общественного питания*	F.05.O.34.11	4					2	2									
Fundamentele nutriției umane *Основы питания человека*	F.05.O.35.13	5	2	1	2												
Marketingul în alimentația publică *Маркетинг в сфере общественного питания*	S.05.O.36.12	4	1	2	1												
Psihologia consumatorului *Психология потребителя*	U.05.A.37.22	3		1								1	1				
Comunicare și negociere *Коммуникация и переговоры*				1								1	1				
Leadership și managementul echipelor *Лидерство и управление командами*	U.05.A.37.11							1	2								
Tradiții și diversitate culinară în Moldova *Традиции и кулинарное разнообразие Молдовы*	U.05.A.37.13									1	1	1					
Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie *Технология кондитерских и хлебобулочных изделий*	S.06.O.38.13	5									1	1	2	1			
Economia întreprinderii de alimentație publică *Экономика предприятия общественного питания*	S.06.O.39.13	4	1								2						2

Denumirea disciplinei/modulului *Название предмета/ модуля*	**Codul modulului/ disciplinei/** *Код модуля/ предмета*	**Nr. de credite de studiu** *Каличество зач. един.*	**Competențe generale/profesionale** *Общепрофессиональные/профессиональные компетенции*														
			CG1 CP1 CP3		**CG2 CP2**		**CG3 CG4 CP3**		**CG3 CG4 CG5 CG6 CP4**		**CG2 CG3 CP5**				**CG3 CG5 CG6 CP6**		
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC *Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC*														
			1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Sisteme informatice de gestionare în domeniul alimentației publice *Информационные системы управления в сфере общественного питания*	S.06.O.40.61	4					1	2	1								
Metode de control și asigurarea calității producției culinare *Методы контроля и обеспечения качества кулинарной продукции*	S.06.O.41.13	4							1	2		1					
Designul meniului și psihologia consumatorului *Дизайн меню и психология потребителя*	S.06.A.42.12	3		2								1					
Toxicologia și securitatea alimentară *Токсикология и пищевая безопасность*	S.06.A.42.13								1		1				1		
Proiect de an *Курсовой проект*	S.06.O.43.13	2			0,4	0,4				0,4	0,4			0,4			
Practica de producere I *Производственная практика I*	SP.06.O.44.13	8			2	1			2	1	1	1					
Organizarea procesului de deservire în alimentația publică *Организация обслуживания в общественном питании*	S.07.O.45.13	4										1	2	1			
Proiectarea unităților de alimentație publică *Проектирование предприятий общественного питания*	S.07.O.46.13	5					1	1	2	1							
Contabilitatea în unitățile de alimentație publică *Бухгалтерский учет в общественном питании*	S.07.O.47.51	4				1					2			1			
Antreprenoriat în sectorul alimentar *Предпринимательство в пищевом секторе*	S.07.O.48.11	4			2						1			1			
Securitatea și sănătatea în muncă *Безопасность и охрана труда*	S.07.A.49.13	3									1	1	1				

Denumirea disciplinei/modulului *Название предмета/ модуля*	**Codul modulului/ disciplinei/** *Код модуля/ предмета*	**Nr. de credite de studiu** *Каличество зач. един.*	**Competențe generale/profesionale** *Общепрофессиональные/профессиональные компетенции*													
			CG1 CP1 CP3		**CG2 CP2**		**CG3 CG4 CP3**		**CG3 CG4 CG5 CG6 CP4**		**CG2 CG3 CP5**			**CG3 CG5 CG6 CP6**		
			Rezultate ale învățării conform nivelului CNC *Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC*													
			1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Ergonomia muncii în unitățile de alimentație publică *Эргономика труда в предприятиях общественного питания*											1	1	1				
Tehnologia vinurilor și băuturilor *Технология вин и напитков*	S.07.A.50.13	3							1	1			1				
Proiectarea meniurilor și normarea materiilor prime *Проектирование меню и нормирование сырья*									1	1			1				
Practica de producere II *Производственная практика II*	SP.07.O.51.13	8				1	1	0,5	0,5		1	1		1		1	1
Gastronomia moldovenească și produse tradiționale locale *Молдавская гастрономия и местные традиционные продукты*	S.08.O.52.13	4			1	1						2					
Tehnologia alimentației dietetice și de profilaxie *Технология диетического и профилактического питания*	S.08.O.53.13	4		1		1					1	1					
Practica de licență *Преддипломная практика*	SP.08.O.54.13	7				0,5	0,5	0,5	0,5		1		1	1	1		1
Teza de licență *Дипломная работа*		12	2			1	1		1	1	1	1	1	1	1		1
TOTAL ***Итого***		**240**															

Nota explicativă// *Пояснительная записка*

1. Descrierea programului de studii /*Описание образовательной программы*

Programul de studii **0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice** este în corespundere cu Nomenclatorul domeniilor de studii și al specialităților în învățământul superior, aprobat prin Hotărârea Guvernului Nr. 412 din 12.06.2024 cu privire la aprobarea Nomenclatorului domeniilor de studii și al specialităților în învățământul superior și Plan-cadru pentru studii superioare de licență, de masterat și integrate aprobat prin Ordinul MEC nr. 510 din 07.04.2025.

Programul de studii **0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice** se concentrează pe formarea și dezvoltarea competențelor necesare în domeniul gestionării și tehnologiei alimentației în sectorul public. Acesta combină cunoștințele teoretice și abilitățile practice necesare pentru a face față provocărilor din industria alimentară și a serviciilor de alimentație publică, inclusiv în cadrul restaurantelor, hotelurilor, unităților de catering și alte entități care oferă servicii alimentare.

Programul de studii are un profil aplicativ și multidisciplinar, care vizează formarea de profesioniști capabili să înțeleagă și să aplice tehnologii avansate în domeniul alimentației publice, dar și să gestioneze eficient resursele umane și materiale, respectând reglementările legale, standardele de calitate și cerințele pieței.

Absolvenții acestui program vor dezvolta abilități în:

- planificarea, organizarea și gestionarea unităților de alimentație publică;
- aplicarea tehnologiilor moderne în procesul de preparare și servire a alimentelor;
- asigurarea siguranței alimentelor și respectarea normelor de igienă;
- managementul resurselor financiare și umane într-o unitate de alimentație publică.
- domeniul de formare profesională al acestui program cuprinde cunoștințe și tehnici legate de:
- procesul tehnologic în alimentație (pregătirea alimentelor, proceduri de conservare și depozitare, organizarea producției alimentare);
- managementul operațional al unităților de alimentație publică (organizarea activității zilnice, optimizarea fluxurilor de lucru);
- marketingul în domeniul alimentației publice, analiza pieței și strategiilor de promovare a serviciilor alimentare;
- managementul calității și siguranței alimentelor (norme ISO, HACCP etc.);
- aspecte legale și etice în domeniul alimentației publice.

Domeniul general de studii include discipline fundamentale care vizează dezvoltarea abilităților generale ale studentului, cum ar fi:

- Managementul afacerilor;
- Economie și finanțe;
- Dreptul alimentației publice;
- Comunicarea în mediul profesional;
- Limba străină și utilizarea tehnologiilor informatice.

Aceste cunoștințe și competențe asigură o pregătire completă, ce permite absolventului să se integreze rapid pe piața muncii sau să dezvolte afaceri proprii în domeniul alimentației publice.

Caracteristicile-cheie ale programului de studii **0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice** sunt*:*

Forma de organizare: învățământ cu frecvență;

Durata studiilor: 4 ani;

Credite de studii: 240 credite ECTS.

Limba de studiu: română/ rusă.

La studiile de licență la programul dat se pot înscrie: absolvenți de: liceu (deținătorii diplomelor debacalaureat sau un act echivalent de studii), colegiu, centru de excelență.

Absolvenții programului de studii **0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice** se certifică prin Diplomă de licență, iar titlul obținut este de inginer licențiat.

2. Obiectiveleprogramului de studiu inclusiv corespunderea acestora misiunii universității/
Цели образовательной программы, включая их соответствие миссии университета

Misiunea Academiei de Studii Economice din Moldova este de a crea noi cunoștințe și de a pregăti specialiști de înaltă calificare în diverse domenii ale științelor economice, precum și în domenii adiacente. Universitatea își propune să formeze profesioniști capabili să participe activ la dezvoltarea unei piețe competitive și să contribuie la dezvoltarea unei societăți democratice și în continuă schimbare.

Programul de studii „0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice" se aliniază perfect la misiunea și obiectivele strategice ale ASEM. Acest program are ca scop formarea unor specialiști capabili să:

- gestioneze activitățile de producție și tehnologice în cadrul unităților de alimentație publică, incluzând dezvoltarea și diversificarea sortimentului propriu al întreprinderii.
- implementeze noi materii prime și tehnologii culinare inovative.
- asigure siguranța ecologică a procesului de producție a preparatelor culinare și produselor de cofetărie-patiserie.
- contribuie la proiecte de modernizare a utilajelor și tehnologiilor de producție, precum și lansarea de produse noi în alimentația publică.
- efectueze controlul intern al calității, de la recepția materiilor prime până la produsul final.

Activitatea managerială a inginerului în domeniul „Tehnologia și managementul alimentației publice" este orientată spre eficientizarea proceselor de producție, crearea programelor de activitate, și dezvoltarea profesională continuă a angajaților din domeniu.

Obiectivele programului de studiu „0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice" sunt:

1. Crearea unui mediu de învățare autentic: Să se asigure un mediu de învățare relevant pentru interesele și carierele studenților, care să permită dezvoltarea unor cunoștințe solide, abilități și competențe profesionale, sociale și personale.
2. Evaluarea problemelor contemporane: Să se analizeze și să se ofere soluții pentru dezvoltarea intelectuală și profesională continuă a studenților, ținând cont de evoluțiile actuale din domeniu.
3. Integrarea teoriei cu practica: Să se îmbine studiul teoretic cu dezvoltarea abilităților aplicative, legate de realitățile activităților din domeniul administrării afacerilor alimentare.
4. Dezvoltarea abilităților practice: Să se asigure formarea de competențe aplicate, prin metode educaționale care încurajează învățarea prin acțiune și dezvoltarea abilităților de lucru în echipă.
5. Valorizarea tehnicilor moderne de instruire: Să se aplice tehnologii educaționale avansate, inclusiv metode inovative de învățare pentru stimularea creativității și a gândirii critice.
6. Utilizarea TIC în procesul educațional: Să se integreze tehnologiile informaționale și comunicaționale în activitățile de învățământ pentru a sprijini învățarea interactivă și inovativă.
7. Analiza pieței de servicii de alimentație publică: Să se aplice tehnici și metode pentru a analiza și evalua piețele de produse alimentare și servicii, oferind soluții eficiente pentru dezvoltarea acestora.
8. Rezolvarea problemelor complexe: Să se dezvolte abilități analitice pentru a identifica, evalua și propune soluții pentru problemele din domeniu, fie ele economice, tehnologice sau de management.

Aceste obiective sunt în deplină concordanță cu misiunea Academiei de Studii Economice din Moldova și susțin următoarele documente strategice:

- Strategia de dezvoltare a ASEM pentru perioada 2023-2027, care include obiective precum: actualizarea proceselor educaționale conform cu standardele europene, modernizarea curriculumului universitar, și integrarea TIC în educație. De asemenea, planul pune accent pe dezvoltarea profesională a cadrelor didactice și îmbunătățirea accesului studenților la educație de calitate.
- Strategia de internaționalizare a învățământului superior și cercetării în ASEM (2019-2025), care promovează colaborarea internațională, consolidarea capacităților pentru mobilitatea academică

și extinderea numărului de programe în limbi străine. Aceasta asigură un cadru propice pentru dezvoltarea competențelor internaționale ale studenților și profesorilor.

Prin urmare, programul „Tehnologia și managementul alimentației publice" se aliniază perfect cu misiunea ASEM și contribuie la dezvoltarea de profesioniști capabili să răspundă cerințelor unei piețe economice competitive și în schimbare continuă.

Racordarea programului de studiu şi a conţinuturilor din planul de învăţământ la tendinţele internaţionale din domeniu / *Приведение образовательной программы и содержания учебного плана в соответствие с международными тенденциями в этой области*

Planul de învățământ la programul de studii **0721.1Tehnologia și managementul alimentației publice**este elaborat în conformitate cu recomandările **Clasificării Internaționale Standard a Educației (ISCED-F 2013)**, adoptate de Comisia Europeană, precum și cu **Standardele și liniile directoare pentru asigurarea calității în Spațiul European al Învățământului Superior (ESG, 2015)**. Acest plan de învățământ integrează componentele esențiale pentru procesul educațional, și anume: dimensiunea temporală, formativă, de acumulare și de evaluare, conform prevederilor incluse în **Planul-cadru pentru studii superioare de licență (ciclul I), de master (ciclul II) și integrat**, aprobat prin **Ordinul MEC nr. 510 din 07.04.2025**.

La elaborarea programului de studiu s-au ţinut cont de bunele practice naționale și europene cu referire la conţinuturile ofertei educaţionale şi s-au valorificat în cadrul programului prin includerea unor unităţi de conţinut în vederea asigurării compatibilităţii programelor şi a mobilităţilor academice reciproce.

3. **Evaluareaașteptărilorsectorului economic și social /** *Оценка ожиданий экономического и социального сектора*

În formularea competențelor au fost luate în considerare așteptările angajatorilor din sectoarele economic și social, valorificând contactele existente ale departamentului, facultății și ASEM.

Evaluarea acestor așteptări a ținut cont de:

- studierea cadrului normativ și legislativ cu privire la procesele educaționale în învățământul superior, inclusiv Cadrul Național al Calificărilor și Cadrul European al Calificărilor;
- analiza regulamentelor interne, procedurilor și fișelor de post din diverse organizații și instituții angajatoare;
- evaluarea cerințelor pieței muncii prin aplicarea diverselor metode de cercetare;
- identificarea așteptărilor angajatorilor față de specialiștii din domeniul businessului și managementului;
- opiniile și sugestiile ale absolvenților despre programul de studiu și experiențele lor pe piața muncii.

4. **Consultareapartenerilorînprocesul de elaborare a programului de studii /***Консультации с партнерами в процессе разработки образовательной программы (работодателями, преподавателями, выпускниками, студентами и т.д.)*

Programul de studiu 0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice este adaptat la schimbările din domeniu prin consultarea părților interesate — angajatori, profesori, absolvenți, studenți etc. Corelarea cu cerințele mediului de afaceri s-a realizat prin:

- implicarea angajatorilor în procesul de elaborare și perfecționare a programului de studii (prin expertize);
- comunicarea/consultarea în cadrul evenimentelor organizate de ASEM (mese rotunde, seminare, ateliere de lucru, simpozioane, concursuri economice studențești etc.);
- evaluarea competențelor practice ale studenților în cadrul practicii tehnologice, de producție și de licență;
- participarea angajatorilor ca președinți/membri ai comisiei de examen de licență.

Consultarea cadrelor didactice are loc în cadrul ședințelor departamentului și ale Consiliului Facultății. Opiniile și sugestiile studenților și absolvenților sunt obținute prin chestionare, interviuri și prin comunicarea continuă referitoare la conținuturile planului de învățământ și competențele dezvoltate.

5. Relevanțaprogramului de studii pentru piața forței de muncă /*Соответствие образовательной программы рынку труда*

Relevanța programului de studii pentru piața forței de muncă este reflectată în obiectivele stabilite în Strategia națională de dezvoltare „Moldova 2030", care subliniază măsurile pentru pregătirea și perfecționarea cadrelor în comerț, contribuind la creșterea nivelului de calificare al personalului și, implicit, la îmbunătățirea calității serviciilor comerciale. Gradul de noutate al programului este evidențiat prin identificarea nevoilor economiei reale din sectorul comerțului, dezvăluite prin anchete și interviuri cu profesioniștii din domeniu, care au indicat competențele necesare unui angajat în momentul finalizării studiilor de licență.

6. Posibilitățile de angajarea absolvenților / *Возможности трудоустройства для выпускников*

Absolvenții programului 0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice sunt pregătiți să organizeze, planifice și conducă activitățile în unități economice din sectorul alimentației publice, atât la nivel național, cât și internațional. Aceștia sunt capabili să elaboreze politici și strategii pentru dezvoltarea durabilă a sectorului, proiecte de lansare a afacerilor și să întocmească documente normative în domeniu.

Domeniul ocupațional (CORM)	Domeniul ocupațional (ESCO)
214112 Inginer proiectant/ingineră proiectantă în industrie și producție 214114 Inginer tehnolog/ingineră tehnologă în industrie și producție 214117 Inginer/ingineră în domeniul calității în industrie și producție 214134 Specialist/specialistă în domeniul calităţii în industrie și producție 214135 Specialist/specialistă în domeniul încercărilor/testărilor în industrie și producție 214136 Specialist/specialistă în industrie și producție 214137 Tehnolog/tehnologă ambalare produse alimentare 141207 Manager (șef/șefă) restaurant 141208 Şef/șefă laborator în alimentaţie publică 141209 Şef/șefă ospătărie 141210 Şef/șefă secție în alimentație publică	2145.1.4 Tehnolog alimentar 1412.1 Manager de restaurant 2141.4.1 Inginer procese de fabricație 2141.4.2 Inginer de producție/ingineră de producție

Aceștia vor fi responsabili de buna desfășurare a activităților, inclusiv achiziționarea resurselor economice, producerea și prestarea serviciilor, vânzările, planificarea activităților economice, dezvoltarea sistemelor informaționale și gestionarea resurselor umane. De asemenea, absolvenții pot deveni antreprenori, creând locuri de muncă și contribuind la progresul socio-economic.

7. Accesul la studii a titularilor de diploma obținute după finalizarea respectivului program de studii / *Доступ к обучению для обладателей дипломов, полученных после завершения соответствующей образовательной программы*

Competențele, deprinderile și cunoștințele dobândite pe parcursul studiilor superioare de licență (ciclul I/nivelul 6 ISCED) pot fi aprofundate prin continuarea studiilor la programele de masterat (nivelul 7 ISCED) și apoi de doctorat (nivelul 8 ISCED), asigurându-se educația și dezvoltarea profesională continuă a absolvenților, în concordanță cu nevoile societății manifestate pe piața forței de muncă.

8. Lista competențelor și a rezultatelor învățării aferente programului de studii cunoștințele, abilitățileșicompetențeleasigurate de programul de studii / *Список компетенций и результатов обучения, связанных с образовательной программы, знаниями, навыками и компетенциями, обеспечиваемыми данной программой*

Programul de studii **0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice** rezidă în formarea/dezvoltarea de competențe profesionale, generale și transversal necesare pentru activitatea profesională în domeniul **0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice**

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT) ***ТРАНСВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ТК)***	CT 1. Managementul timpului și autodisciplină/ *Тайм-менеджмент и самодисциплина* CT 2. Leadership și luarea deciziilor / *Лидерство и принятие решений* CT 3. Integritate, etică și transparență / *Честность, этика и прозрачность* CT 4. Flexibilitate, adaptabilitate și reziliență / *Гибкость, адаптивность и устойчивость* CT 5. Empatie și inteligență emoțională / *Эмпатия и эмоциональный интеллект* CT 6. Comunicare eficientă, lucru în echipă și colaborarea / *Эффективная коммуникация, командная работа и сотрудничество* CT 7. Orientarea spre învățare/ *Ориентация на обучение* CT 8. Managementul informațiilor și competențe digitale / *Управление информацией и цифровые компетенции*
COMPETENȚE GENERALE (sectoriale/transsectoriale) (CG) ***ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ (отраслевые/межотраслевые) (ОПК)***	CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legităților de bază definite de științele fundamentale / *Использование в профессиональной деятельности основных закономерностей, определённых фундаментальными науками* CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară / *Развитие и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности* CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / *Непрерывное совершенствование производственных процессов* CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare / *Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства* CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare / *Обеспечение качества и безопасности пищевого производства* CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare / *Внедрение методов сокращения потерь и пищевых отходов*
COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)[4/] ***ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ***	CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice / *Исследование рынка и определение потребностей и нужд потребителей с анализом*

***(ПК)*[4]**	*когнитивных, культурных, социальных и экономических факторов* CP 2. Elaborarea conceptului de unitate de alimentație publică / *Разработка концепции заведения общественного питания* CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică / *Планирование технологических процессов в заведениях общественного питания* CP 4. Selectarea materiilor prime de bază și a celor auxiliare, determinarea consumului per unitate de produs/ volum total de producere / *Выбор основных и вспомогательных сырьевых материалов, определение потребления на единицу продукции/общий объём производства* CP 5. Managementul proceselor de producere și servire a produselor culinare și de patiserie-cofetărie / *Управление процессами производства и обслуживания кулинарной и кондитерской продукции* CP 6. Managementul resurselor / *Управление ресурсами*

Lista rezultatelor învățării / *Перечень результатов обучения*

Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate /*Выпускник/кандидат при присвоении квалификации может*:

1. Realiza analiza situației pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluând perspectivele dezvoltării pozitive ale unității de alimentație publică / *Проводить анализ ситуации на рынке общественного питания, а также его тенденций, оценивая перспективы позитивного развития предприятия общественного питания.*
2. Aplică cerinţele esenţiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și servicii oferite / *Применять основные требования выбранного сегмента потребителей в отношении ассортимента блюд и предоставляемых услуг*.
3. Elabora conceptul de unitate de alimentație publică în conformitate cu cerinţele şi nevoile clienţilor prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă / *Разрабатывать концепцию предприятия общественного питания в соответствии с требованиями и потребностями клиентов, представляя информацию целевой аудитории чётко, логично и понятно*
4. Identifica reglementările tehnice şi normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice / *Определять действующие технические регламенты и нормативы в сфере общественного питания*
5. Elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității / *Разрабатывать и координировать планы действий на производственном участке для обеспечения качества*
6. Întocmi rapoarte de lucru, documentația de evidență etc. / *Составлять рабочие отчёты, вести учетную документацию и т.д.*
7. Monitoriza ofertele furnizorilor şi indicatorii de calitate a materiilor prime şi auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori / *Контролировать предложения поставщиков и показатели качества сырья и вспомогательных материалов, отслеживая возможные риски для потребителей*
8. Selecta materiile prime de bază şi auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc / *Выбирать основные и вспомогательные сырьевые материалы в зависимости от ассортимента, вида кулинарной и кондитерской продукции, технологических методов обработки и др.*

9. Argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficientă a procesului tehnologic de producere și servire / *Обосновывать потребность в оборудовании и инвентаре для эффективного обеспечения технологического процесса приготовления и обслуживания.*
10. Organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate / *Организовывать деятельность предприятия общественного питания, распределяя рабочие задания в соответствии с графиком работы*
11. Monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică / *Контролировать выполнение процессов обслуживания в предприятиях общественного питания*
12. Elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue / *Разрабатывать нормативно-технологическую документацию по организации процесса производства и обслуживания на основе непрерывного профессионального обучения.*
13. Analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice şi propune soluții de îmbunătățire / *Анализировать эргономику рабочих мест и технологических процессов, предлагая пути их совершенствования.*
14. Gestiona procesul de utilizare şi stocare a deșeurilor alimentare în situații de producere, inclusiv și imprevizibile / *Управлять процессом утилизации и хранения пищевых отходов в производственных, в том числе непредвиденных, ситуациях*
15. Monitoriza procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servire, etc oferind sprijin și feedback membrilor echipei / *Контролировать процесс минимизации пищевых потерь на всех этапах технологической цепочки, обслуживания и т.д., оказывая поддержку и предоставляя обратную связь членам команды.*

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Описание образовательной программы

Образовательная программа 0721.1 «Технология и менеджмент общественного питания» соответствует Номенклатуре направлений подготовки и специальностей высшего образования, утверждённой Постановлением Правительства № 412 от 12.06.2024 «Об утверждении Номенклатуры направлений подготовки и специальностей высшего образования», а также Типовому учебному плану для программ высшего образования, магистратуры и интегрированного обучения, утверждённому Приказом МОН № 510 от 07.04.2025.

Образовательная программа 0721.1 «Технология и менеджмент общественного питания» направлена на формирование и развитие компетенций, необходимых в области управления и технологии питания в сфере общественного питания.

Программа сочетает теоретические знания и практические навыки, необходимые для эффективного реагирования на вызовы пищевой промышленности и сектора общественного питания, включая работу в ресторанах, гостиницах, кейтеринговых компаниях и других организациях, предоставляющих услуги питания.

Образовательная программа носит прикладной и междисциплинарный характер, направленный на подготовку специалистов, способных понимать и применять передовые технологии в области общественного питания, а также эффективно управлять человеческими и материальными ресурсами с соблюдением законодательных норм, стандартов качества и требований рынка. Выпускники данной программы приобретут навыки в следующих областях:

- *планирование, организация и управление предприятиями общественного питания;*
- *применение современных технологий в процессе приготовления и подачи пищи;*
- *обеспечение пищевой безопасности и соблюдение санитарно-гигиенических норм;*
- *управление финансовыми и человеческими ресурсами в учреждениях общественного питания.*

Профессиональная область подготовки по данной программе охватывает знания и навыки, связанные с:

- *технологическим процессом в общественном питании (приготовление блюд, процедуры консервирования и хранения, организация производственного процесса);*
- *операционным менеджментом предприятий общественного питания (организация повседневной деятельности, оптимизация рабочих процессов);*
- *маркетингом в сфере общественного питания, анализом рынка и стратегиями продвижения услуг питания;*
- *управлением качеством и безопасностью пищевых продуктов (стандарты ISO, HACCP и др.);*
- *правовыми и этическими аспектами в сфере общественного питания.*

Общая область обучения включает фундаментальные дисциплины, направленные на развитие общих компетенций студента, таких как:

- *управление бизнесом;*
- *экономика и финансы;*
- *право в сфере общественного питания;*
- *профессиональная коммуникация;*
- *иностранный язык и использование информационных технологий.*

Эти знания и компетенции обеспечивают всестороннюю подготовку, позволяющую выпускнику быстро интегрироваться на рынке труда или развивать собственный бизнес в сфере общественного питания.

Ключевые характеристики образовательной программы 0721.1 «Технология и менеджмент общественного питания»:

- ***Форма обучения:** очная и заочная;*
- ***Продолжительность обучения:** 4 года / 5 лет;*
- ***Объём учебных кредитов:** 240 кредитов ECTS;*
- ***Язык обучения:** румынский / русский.*

*На обучение по программе бакалавриата могут поступать выпускники: лицеев (обладатели диплома бакалавра или эквивалентного документа об образовании), колледжей, центров передового опыта. Выпускники образовательной программы 0721.1 «Технология и менеджмент общественного питания» получают диплом бакалавра, с присвоением квалификации — **инженер-бакалавр**.*

2. Цели образовательной программы, включая их соответствие миссии университета

Миссия Академии экономических знаний Молдовы заключается в создании новых знаний и подготовке высококвалифицированных специалистов в различных областях экономических наук, а также в смежных сферах. Университет ставит перед собой задачу подготовки профессионалов, способных активно участвовать в развитии конкурентного рынка и вносить вклад в построение демократического и постоянно развивающегося общества.

*Образовательная программа **0721.1 «Технология и менеджмент общественного питания»** полностью соответствует миссии и стратегическим целям ASEM. Целью данной программы является подготовка специалистов, способных:*

- *управлять производственно-технологическими процессами на предприятиях общественного питания, включая разработку и диверсификацию собственного ассортимента предприятия;*
- *внедрять новые виды сырья и инновационные кулинарные технологии;*
- *обеспечивать экологическую безопасность процесса производства кулинарных и кондитерско-кондитерских изделий;*
- *участвовать в проектах по модернизации оборудования и производственных технологий, а также в запуске новых продуктов в сфере общественного питания;*
- *осуществлять внутренний контроль качества — от приёмки сырья до готовой продукции.*

Менеджерская деятельность инженера по направлению «Технология и менеджмент общественного питания» ориентирована на повышение эффективности производственных процессов, разработку программ деятельности, а также на постоянное профессиональное развитие сотрудников отрасли.

Цели образовательной программы «0721.1 Технология и менеджмент общественного питания» заключаются в следующем:

1. ***Создание подлинной образовательной среды:*** *обеспечение учебной среды, соответствующей интересам и карьерным целям студентов, способствующей развитию прочных знаний, профессиональных, социальных и личностных навыков и компетенций.*
2. ***Оценка современных проблем:*** *анализ и предложение решений, способствующих интеллектуальному и профессиональному росту студентов с учётом текущих тенденций в данной области.*
3. ***Интеграция теории с практикой:*** *сочетание теоретического обучения с развитием прикладных навыков, связанных с реальной деятельностью в сфере управления предприятиями общественного питания.*
4. ***Развитие практических навыков:*** *формирование прикладных компетенций посредством образовательных методов, поощряющих обучение через действия и развитие навыков командной работы.*
5. ***Использование современных методов обучения:*** *применение передовых образовательных технологий, включая инновационные методы, стимулирующие креативность и критическое мышление.*
6. ***Интеграция ИКТ в образовательный процесс:*** *внедрение информационно-коммуникационных технологий в учебный процесс для поддержки интерактивного и инновационного обучения.*
7. ***Анализ рынка услуг общественного питания:*** *применение методов и техник анализа и оценки рынков пищевых продуктов и услуг с целью разработки эффективных решений для их развития.*
8. ***Решение комплексных проблем:*** *развитие аналитических способностей к выявлению, оценке и решению проблем в данной области — экономических, технологических или управленческих.*

Эти цели полностью соответствуют миссии Академии экономических знаний Молдовы и поддерживают следующие стратегические документы:

- ***Стратегия развития ASEM на 2023–2027 гг.****, включающая цели, такие как: обновление образовательных процессов в соответствии с европейскими стандартами, модернизация университетского учебного плана и интеграция ИКТ в образование. Также стратегия акцентирует внимание на профессиональном развитии преподавательского состава и улучшении доступа студентов к качественному образованию.*
- ***Стратегия интернационализации высшего образования и научных исследований в ASEM (2019–2025)****, направленная на продвижение международного сотрудничества, развитие академической мобильности и расширение числа программ на иностранных языках. Она создаёт благоприятные условия для развития международных компетенций у студентов и преподавателей.*

Таким образом, программа «Технология и менеджмент общественного питания» полностью соответствует миссии ***ASEM*** *и способствует подготовке специалистов, способных* эффективно отвечать на вызовы конкурентной и постоянно меняющейся экономической среды.

3. Оценка ожиданий экономического и социального сектора

При формулировании компетенций были учтены ожидания работодателей из экономического и социального секторов, с учетом существующих контактов кафедры, факультета и ***ASEM****.*

Оценка этих ожиданий основывалась на:

- *Изучении нормативно-правовой базы и законодательства, касающихся образовательных процессов в высшем образовании, включая Национальную квалификационную рамку и Европейскую квалификационную рамку;*
- *Анализе внутренних регламентов, процедур и должностных инструкций различных организаций и работодателей;*
- *Оценке требований рынка труда с применением различных методов исследования;*
- *Выявлении ожиданий работодателей от специалистов в области бизнеса и менеджмента;*
- *Мнениях и предложениях выпускников относительно образовательной программы и их опыта на рынке труда.*

4. Консультации с партнерами в процессе разработки образовательной программы (работодателями, преподавателями, выпускниками, студентами и т.д.)

Образовательная программа «0721.1 Технология и менеджмент общественного питания» адаптирована к изменениям в отрасли через консультации с заинтересованными сторонами — работодателями, преподавателями, выпускниками, студентами и т.д. Координация с требованиями бизнес-среды осуществлялась через:

- *привлечение работодателей к процессу разработки и совершенствования образовательной программы (через экспертизы);*
- *общение и консультации в рамках мероприятий, организуемых **asem** (круглые столы, семинары, рабочие мастер-классы, симпозиумы, студенческие экономические конкурсы и т.д.);*
- *оценка практических компетенций студентов в рамках технологической, производственной и дипломной практик;*
- *участие работодателей в качестве председателей/членов экзаменационной комиссии на дипломном экзамене.*

Консультации с преподавательским составом проводятся на заседаниях кафедры и Совета факультета. Мнения и предложения студентов и выпускников собираются с помощью анкет, интервью и постоянной коммуникации по вопросам содержания учебного плана и развиваемых компетенций.

5. Соответствие образовательной программы рынку труда

Актуальность образовательной программы для рынка труда отражена в целях, установленных в Национальной стратегии развития «Молдова 2030», которая подчеркивает меры по подготовке и совершенствованию кадров в сфере торговли, способствуя повышению квалификации персонала и, соответственно, улучшению качества торговых услуг. Степень новизны программы подчеркивается выявлением потребностей реальной экономики в торговом секторе, раскрытых через опросы и интервью с профессионалами отрасли, которые указали необходимые компетенции для сотрудника по завершении бакалавриата.

6. Возможности трудоустройства для выпускников

Выпускники программы 0721.1 «Технология и менеджмент общественного питания» подготовлены для организации, планирования и управления деятельностью в экономических единицах общественного питания как на национальном, так и на международном уровне. Они способны разрабатывать политики и стратегии для устойчивого развития сектора, проекты по запуску бизнеса и составлять нормативные документы в данной области.

Классификатор занятий в Республике Молдова (CORM)	***Классификатор ESCO***
214112 Инженер-проектировщик в промышленности и производстве	*1120.6 Социальный предприниматель* *1221 Менеджеры по продажам и маркетингу*

Классификатор занятий в Республике Молдова (CORM)	***Классификатор ESCO***
214114 Инженер-технолог в промышленности и производстве *214117 Инженер по качеству в промышленности и производстве* *214134 Специалист по качеству в промышленности и производстве* *214135 Специалист по испытаниям в промышленности и производстве* *214136 Специалист в промышленности и производстве* *214137 Технолог упаковки пищевых продуктов* *141207 Менеджер (директор/шеф) ресторана* *141208 Шеф лаборатории общественного питания* *141209 Шеф поварской кухни* *141210 Шеф отдела общественного питания*	*2145.1.4 Пищевой технолог* *1412.1 Менеджер ресторана* *2141.4.1 Инженер по производственным процессам* *2141.4.2 Инженер по производству*

Они будут отвечать за эффективное функционирование деятельности, включая закупку экономических ресурсов, производство и предоставление услуг, продажи, планирование экономической деятельности, развитие информационных систем и управление человеческими ресурсами. Кроме того, выпускники могут стать предпринимателями, создавая рабочие места и способствуя социально-экономическому прогрессу.

7. Доступ к обучению для обладателей дипломов, полученных после завершения соответствующей образовательной программы

Компетенции, навыки и знания, приобретенные в процессе обучения по программе бакалавриата (цикл I/уровень 6 ISCED), могут быть углублены путем продолжения обучения в рамках программ магистратуры (уровень 7 ISCED), а затем и докторантуры (уровень 8 ISCED), что обеспечивает образование и профессиональное развитие выпускников, соответствующее потребностям общества, выраженным на рынке труда.

8. Список компетенций и результатов обучения, связанных с образовательной программы, знаниями, навыками и компетенциями, обеспечиваемыми данной программой

Программа обучения 0721.1 "Технология и управление общественным питанием" направлена на формирование/развитие профессиональных, общих и трансверсальных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области 0721.1 "Технология и управление общественным питанием".

ТРАНСВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ТК)	***ТК1.*** *Тайм-менеджмент и самодисциплина* ***ТК 2.*** *Лидерство и принятие решений* ***ТК 3.*** *Честность, этика и прозрачность* ***ТК 4.*** *Гибкость, адаптивность и устойчивость* ***ТК 5.*** *Эмпатия и эмоциональный интеллект* ***ТК 6.*** *Эффективная коммуникация, командная работа и сотрудничество* ***ТК 7.*** *Ориентация на обучение* ***ТК 8.*** *Управление информацией и цифровые компетенции*
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	***ОПК1.*** *Использование в профессиональной деятельности основных закономерностей, определённых фундаментальными науками*

(отраслевые/межотраслевые) (ОПК)	***ОПК2.*** *Развитие и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности* ***ОПК3.*** *Непрерывное совершенствование производственных процессов* ***ОПК4.*** *Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства* ***ОПК5.*** *Обеспечение качества и безопасности пищевого производства* ***ОПК6.*** *Внедрение методов сокращения потерь и пищевых отходов*
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)	***ПК1.*** *Исследование рынка и определение потребностей и нужд потребителей с анализом когнитивных, культурных, социальных и экономических факторов* ***ПК2.*** *Разработка концепции заведения общественного питания* ***ПК3.*** *Планирование технологических процессов в заведениях общественного питания* ***ПК4.*** *Выбор основных и вспомогательных сырьевых материалов, определение потребления на единицу продукции/общий объём производства* ***ПК5.*** *Управление процессами производства и обслуживания кулинарной и кондитерской продукции* ***ПК6.*** *Управление ресурсами*

Результаты обучения

*Выпускник/кандидатвприсвоениикваликацииможе*т:

1. *Проводить анализ ситуации на рынке общественного питания, а также его тенденций, оценивая перспективы позитивного развития предприятия общественного питания.*
2. *Применять основные требования выбранного сегмента потребителей в отношении ассортимента блюд и предоставляемых услуг.*
3. *Разрабатывать концепцию предприятия общественного питания в соответствии с требованиями и потребностями клиентов, представляя информацию целевой аудитории чётко, логично и понятно*
4. *Определять действующие технические регламенты и нормативы в сфере общественного питания*
5. *Разрабатывать и координировать планы действий на производственном участке для обеспечения качества*
6. *Составлять рабочие отчёты, вести учетную документацию и т.д.*
7. *Контролировать предложения поставщиков и показатели качества сырья и вспомогательных материалов, отслеживая возможные риски для потребителей*
8. *Выбирать основные и вспомогательные сырьевые материалы в зависимости от ассортимента, вида кулинарной и кондитерской продукции, технологических методов обработки и др.*
9. *Обосновывать потребность в оборудовании и инвентаре для эффективного обеспечения технологического процесса приготовления и обслуживания.*
10. *Организовывать деятельность предприятия общественного питания, распределяя рабочие задания в соответствии с графиком работы*
11. *Контролировать выполнение процессов обслуживания в предприятиях общественного питания*
12. *Разрабатывать нормативно-технологическую документацию по организации процесса производства и обслуживания на основе непрерывного профессионального обучения.*

13. *Анализировать эргономику рабочих мест и технологических процессов, предлагая пути их совершенствования.*
14. *Управлять процессом утилизации и хранения пищевых отходов в производственных, в том числе непредвиденных, ситуациях*
15. *Контролировать процесс минимизации пищевых потерь на всех этапах технологической цепочки, обслуживания и т.д., оказывая поддержку и предоставляя обратную связь членам команды.*