

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 ISC-02-18254

Ministru
Liliana POGOLSA



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
Programul de studiu:	0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice
Numărul total de credite de studii:	240
Titlul obținut:	<i>Inginer licențiat</i> Diploma de bacalaureat sau un act echivalent de studii, diplomă de studii profesionale (învățământ profesional tehnic postsecundar)diploma de studii superioare
Baza admiterii:	
Limba de instruire:	Română, rusă
Forma de organizare:	Învățământ cu frecvență redusă

CHIȘINĂU, 2021

CALENDARUL UNIVERSITAR									
An de Studii	Termene (date calendaristice exprimate în luni) și durată (număr de săptămâni)								
	Activități didactice		Sesiuni de examinare		Stagii de practică		Vacante		
	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Primăvară	Vară
I	septembrie-octombrie (2 săptămâni)	ianuarie (2 săptămâni)	ianuarie (1 săptămână)	aprilie (1 săptămână)	-	-	decembrie - ianuarie (2 săptămâni)	Paști (1 săptămână)	iunie - august (10 săptămâni)
II	octombrie (2 săptămâni)	februarie (2 săptămâni)	februarie (1 săptămână)	aprilie (1 săptămână)	-	-	decembrie - ianuarie (2 săptămâni)	Paști (1 săptămână)	iunie - august (10 săptămâni)
III	octombrie-noiembrie (2 săptămâni)	februarie (2 săptămâni)	februarie (1 săptămână)	mai (1 săptămână)	-	feb (3 săptămâni)	decembrie - ianuarie (2 săptămâni)	Paști (1 săptămână)	iunie - august (10 săptămâni)
IV	octombrie-noiembrie (2 săptămâni)	februarie-martie (2 săptămâni)	februarie (1 săptămână)	mai (1 săptămână)	-	Martie-aprilie (3 săptămâni)	decembrie - ianuarie (2 săptămâni)	Paști (1 săptămână)	iunie - august (10 săptămâni)
V	septembrie (2 săptămâni)	-	Ianuarie (1 săptămână)	mai (1 săptămână)	-	Februarie-martie (4 săptămâni)	decembrie - ianuarie (2 săptămâni)	Paști (1 săptămână)	-
Total nr. Săpt.	10 săptămâni	8 săptămâni	5 săptămâni	5 săptămâni	-	10 săptămâni	10 săptămâni	5 săptămâni	40 săptămâni

PLANUL PROCESULUI DE STUDII PE SEMESTRE/ANI DE STUDII

ANUL I de STUDII

SEMESTRUL I

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățămînt cu frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
F.01.O.001.21	Teorie economică	150	60	24	126	16	8	-	E	5
F.01.O.002.62	Matematica economică	150	60	18	132	10	8	-	E	5
F.01.O.003.13	Chimia neorganică și analitică	180	90	22	158	10	-	12	E	6
S.01.O.004.13	Economia întreprinderii alimentației publice	120	44	12	108	8	4	-	E	4
G.01.O.005.61	Informatica economică	150	60	16	134	4	-	12	E	5
Total sem I		750	314	92	658	48	20	24	5E	25

ANUL I DE STUDII

SEMESTRUL II

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățămînt cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.02.O.006.13	Grafica inginerescă	150	60	16	134	8	8	-	E	5
F.02.O.007.12	Marketingul alimentației publice	150	60	14	136	6	8	-	E	5
U.02.O.008.31	Economie mondială și integrare europeană	120	44	12	108	8	4	-	E	4
F.02.O.009.13	Fizica și metode fizice de cercetare	150	60	18	132	8	6	4	E	5
F.02.O.010.1.13	Chimia organică.	180	100	28	152	14	-	14	E	6
F.02.O.010.2.13	Chimia fizică și coloidală									
Total sem II		750	324	88	662	44	26	18	5E	25
Total anul I		1500	638	180	1320	92	46	42	10E	50

ANUL II de STUDII

SEMESTRUL III

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățămînt cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.03.O.011.13	Merceologia produselor alimentare	150	76	20	130	8	-	12	E	5
F.03.O.012.13	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității	120	46	14	106	8	6	-	E	4
F.03.O.013.1.13	Fundamentele proceselor tehnologice UAP	180	104	26	154	16	-	10	E	6
F.03.O.013.2.13	Biochimia alimentară									
F.03.O.014.11	Managementul alimentației publice	120	60	18	102	10	8	-	E	4
U.03.A.015.32	Filosofie socială și economică	120	44	14	106	10	4	-	E	4
U.03.A.015.32	Politologie									
Total sem III		690	330	92	598	52	18	22	5E	23

ANUL II de STUDII

SEMESTRUL I V

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățămînt cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
F.04.O.016.13	Microbiologia generală	150	60	16	134	8	-	8	E	5
S.04.O.017.13	Mecanica	120	60	16	104	8	8	-	E	4
S.04.O.018.13	Tehnologie culinară I	180	100	30	150	10	6	14	E	6
S.04.O.019.13	Operații unitare în industria alimentară	120	60	16	104	8	8	-	E	4
S.04.A.020.11	Cultura afacerilor	120	44	16	104	6	6	-	E	4
S.04.A.020.13	Falsificarea mărfurilor și metode de identificare									
Total sem IV		690	324	94	596	46	26	22	5E	23
Total anul II		1380	654	186	1194	98	44	44	10E	46

ANUL III de STUDII

SEMESTRUL V

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățămînt cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.05.O.021.1.13	Igiena și sanitară în unitățile alimentare publice	150	74	22	128	8	4	10	E	5
S.05.O.021.2.13	Microbiologia produselor alimentare									
F.05.O.022.13	Electrotehnica și bazele electronicii	120	32	10	110	6	-	4	E	4
F.05.O.023.13	Chimia produselor alimentare	120	44	12	108	6	-	6	E	4
S.05.O.024.13	Tehnologie culinară II	180	104	32	148	10	4	18	E	6
S.05.A.025.11	Antreprenariat	90	44	16	74	10	6	-	E	3
S.05.A.025.22	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii									
Total sem V		660	298	92	568	40	14	38	5E	22

ANUL III de STUDII

SEMESTRUL VI

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățămînt cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.06.O.026.13	Organizarea și gestiunea în UAP	150	74	22	128	10	12	-	E	5
U.06.O.027.23	Dreptul afacerilor	120	60	12	108	8	4	-	E	4
S.06.O.028.13	Utilaj frigorific	120	44	12	108	8	4	-	E	4
F.06.O.029.13	Practica tehnologică	150	150	120	30	-	-	-	E	5
S.06.A.030.13	Managementul calității alimentelor	120	44	12	108	6	6	-	E	4
S.06.A.030.13	Toxicologia și securitatea alimentară									
Total sem VI		660	372	178	482	32	26	-	5E	22
Total anul III		1320	670	270	1050	72	40	38	10E	44

ANUL IV de STUDII

SEMESTRUL VII

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățămînt cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
F.07.O.031.13	Fundamentele nutriției umane	150	60	18	132	8	-	10	E	5
F.07.O.032.52	Finanțele în unitățile de alimentație publică	120	60	14	106	8	6	-	E	4
S.07.O.033.13	Utilaj tehnologic	120	60	16	104	6	-	10	E	4
S.07.O.034.13	Tehnologie culinară III	180	74	22	158	10	-	12	E	6
S.07.O.035.13	Teză de an	90	-	-	90	-	-	-	E	3
S.07.A.036.13	Arhitectura și construcția UAP	120	60	14	106	10	4	-	E	4
S.07.A.036.13	Protecția muncii									
Total sem VII		780	313	84	696	42	10	32	6E	26

ANUL IV de STUDII

SEMESTRUL VIII

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.08.O.037.1.13	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie Designul și estetica produselor de cofetărie	120	90	20	100	10	-	10	E	4
S.08.O.037.2.13										
S.08.O.038.61	Sisteme informatice de gestiune	90	44	14	76	6	-	8	E	3
F.08.O.039.51	Contabilitatea în UPA	90	60	18	72	10	8	-	E	3
S.08.O.040.13	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice	120	60	14	106	6	-	8	E	4
S.08.O.041.13	Practica de producție	210	210	120	90	-	-	-	E	7
S.08.A.042.13	Oenologie	120	60	18	102	10	4	4	E	4
S.08.A.042.11	Managementul riscurilor în afaceri									
Total sem VIII		750	524	204	546	42	12	30	6E	25
Total anul IV		1530	837	288	1242	84	22	62	12E	51

ANUL V de STUDII

SEMESTRUL IX

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.09.O.043.13	Produse de catering	120	44	12	108	6	-	6	E	4
S.09.O.044.13	Proiectarea tehnologică a unităților de alimentației publice	150	60	16	134	6	10	-	E	5
S.09.O.045.13	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică / Proiect de an	180	60	20	160	8	-	12	E/E	6
S.09.O.046.13	Alimentația curativă	90	44	14	76	8	6	-	E	3
S.09.O.047.13	Gastronomie internațională	90	32	10	80	4	6	-	E	3
F.09.O.048.13	Fundamentele conservării	120	44	12	108	6	6	-	E	4
Total sem IX		750	284	84	666	38	28	18	7E	25

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.10.O.049.13	Practica de licență	360	360	160	200	-	-	-	E	12
Examenul de licență		360			360					12
Total sem X		720	360	160	560	-	-	-	2E	24
Total anul V		1470	644	244	1226	38	28	18	9E	49
Total		7200	3430	1078	6122	384	180	204	51E	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	III	VI	3	150	Februarie	5
2.	Practica în producție	IV	VIII	3	210	Aprilie	7
3.	Practica de licență	V	X	4	360	Februarie-Martie	12
Total:				10	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/semestru III									
U.03.LA.61	Cibernetica sistemelor economice	60	30	30	14	-	16	E	2
U.03.LA.21	Metode și tehnici de cercetare	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/semestru IV									
U.04.LA.22	Geoconomia	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 nebancaire	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 interactivă	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/Semestru 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. ECTS	
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Practice / Laborator			
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-ul CURRICULAR DE ORIENTARE PENTRU ABSOLVENȚII DIN ALT DOMENIU

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 alimentației publice	150	74	76	28	22	24	E	5
S.04.O.024.2.13	Microbiologia produselor alimentare								
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.07.O.044.1.13	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice	120	60	60	30	-	30	E	4
S.07.O.046.13	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică	180	60	120	30	-	30	E	6
Total		900	472	428	186	110	176	6E	30

MATRICEA CORELĂRII FINALITĂȚILOR DE STUDIU A PROGRAMULUI CU
CELE ALE UNITĂȚILOR DE CURS

Cod	Unitatea de curs	Finalități de studiu										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
F.01.O.001.21	Teorie economică				V		V		V			
F.01.O.002.62	Matematica economică							V		V		V
F.01.O.003.13	Chimia neorganică și analitică	V					V			V		V
S.01.O.004.13	Economia întreprinderii alimentației publice				V		V		V			
G.01.O.005.61	Informatica economică							V		V		V
S.02.O.006.13	Grafica inginerască					V		V		V		V
F.02.O.007.12	Marketingul alimentației publice	V		V		V		V		V		V
U.02.O.008.31	Economie mondială și integrare europeană	V		V		V		V		V		V
F.02.O.009.13	Fizica și metode fizice de cercetare	V					V			V		V
F.02.O.010.1.13	Chimia organică	V					V			V		V
F.02.O.010.2.13	Chimia fizică și coloidală											
S.03.O.012.13	Merceologia produselor alimentare	V	V			V	V			V		V
F.03.O.012.13	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității	V					V			V		V

F.03.O.013.1.13	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică /	V	V		V		V		V	V	V	V
F.03.O.013.2.13	Biochimia alimentară											
F.03.O.014.11	Managementul alimentației publice			V	V	V			V	V	V	V
U.03.A.015.22	Filosofie socială și economică				V		V		V			
U.03.A.015.22	Politologie				V		V		V			
F.04.O.016.13	Microbiologia generală	V	V		V		V		V	V	V	V
S.04.O.017.13	Mecanica					V		V		V		V
S.04.O.018.13	Tehnologie culinară I	V	V		V		V		V	V	V	V
S.04.O.019.13	Operații unitare în industria alimentară	V	V		V		V		V	V	V	V
S.04.A.020.11	Cultura afacerilor	V		V		V		V		V		V
S.04.A.020.13	Falsificarea mărfurilor și metode de identificare	V	v			V		V		V		V
S.05.O.021.1.13	Igiena și sanitară în unitățile alimentației publice					V		V		V		V
S.05.O.021.2.13	Microbiologia produselor alimentare					V		V		V		V
F.045.O.022.13	Electrotehnica și bazele electronicii					V		V		V		V
F.05.O.023.13	Chimia produselor alimentare	V		v			V			V		V
S.05.O.024.13	Tehnologie culinară II	V	V		V		V		V	V	V	V
S.05.A.025.11	Antreprenariat	v		V	V	V			V	V	V	V
S.05.A.025.22	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii			V	V	V			V	V	V	V
S.06.O.026.13	Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice	V	V	V	V			V		V	V	V
S.06.O.027.23	Dreptul afacerilor			V	V	V			V	V	V	V
S.06.O.028.13	Utilaj frigorific	v		V	V	V			V	V	V	V
F.06.O.029.13	Practica tehnologică	v	v	V	V	V	v	v	V	V	V	V
S.06.A.030.13	Managementul calității alimentelor	v		V	V	V			V	V	V	V
S.06.A.030.13	Toxicologia și securitatea alimentară	v		V	V	V			V	V	V	V
F.07.O.031.13	Fundamentele nutriției umane	v		V	V	V			V	V	V	V
F.07.O.032.41	Finanțele în unitățile alimentației publice	V	V	V			V	V	V	V		
S.07.O.033.13	Utilaj tehnologic	v		V	V	V			V	V	V	V
S.07.O.034.13	Tehnologie culinară III	V	V		V		V		V	V	V	V
S.07.O.035.13	Proiect de an	v	v	V	V	V	v	v	V	V	V	V
S.07.A.036.13	Arhitectura și construcția UAP	v		V	V	V		v	V	V	V	V
S.07.A.036.13	Protecția muncii			V	V	V			V	V	V	V
S.08.O.037.1.13	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	V	V		V		V		V	V	V	V
S.08.O.037.2.13	Designul și estetica produselor de cofetărie											
S.08.O.038.61	Sisteme informatice de gestiune			V	V		V		V	V	V	V
F.08.O.039.51	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică			V	V		V		V	V	V	V
S.08.O.040.1.13	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice	V		v			V			V		V
S.08.O.041.13	Practica de producție	v	v	V	V	V	v	v	V	V	V	V
S.08.A.042.13	Oenologie	V		v			V			V		V

S.08.A.042.11	Managementul riscurilor în afaceri			V	V	V			V	V	V	V
S.09.O.043.13	Produse de catering	V	V	V	V	V	V			V		V
S.09.O.044.13	Proiectarea tehnologică a unităților de alimentației publice	V	V	V	V	V	V	V		V		V
S.09.O.045.13	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică / Proiect de an	V	V	V	V			V	V			V
S.09.O.046.13	Alimentația curativă și de profilaxie	V	V	V	V			V	V			V
S.09.O.047.13	Gastronomie internațională	V	V	V	V			V	V			V
S.09.O.048.13	Fundamentele conservării	V	V	V	V	V		V	V			V
S.10.O.049.13	Practica de licență	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

Finalitățile programului de studii 0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice

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 :

1. Să conceapă funcțional și constructiv produse industriale și componentele lor în situații deosebite, dar analogice, și să utilizeze soluții constructiv-funcționale cunoscute în situații noi;
2. Să proiecteze procese tehnologice și să organizeze procesele de fabricare în situații deosebite, dar analogice, și să utilizeze soluții cunoscute în situații noi;
3. Să conceapă sisteme de producție, elementele lor, să organizeze exploatarea și mentenanța, lor în situații deosebite, dar analogice, și să utilizeze soluții cunoscute în situații noi;
4. Să gestioneze și să execute managementul proceselor de concepție, de industrializare a produselor industriale, a resurselor întreprinderii lor în situații deosebite, dar analogice, și să utilizeze soluții cunoscute în situații noi;
5. Să conceapă creativ, prin funcționalitate și aspect estetic, produse industriale în situații deosebite, dar analogice, și să utilizeze soluții cunoscute în situații noi;
6. Să realizeze eficient inovații, transferul tehnologic și îmbunătățirea continuă în situații deosebite, dar analogice, și să utilizeze soluții cunoscute în situații noi;
7. Să fie capabil să utilizeze independent calculatorul pentru modelarea 2D și 3D a produselor, modelarea proceselor și fenomenelor cu ajutorul programelor de proiectare asistată de calculator CAD, CAE, CAPP, CAM-CNC, PDM, CALS, PP&C, MRP, MRPII, ERP, etc. în situații deosebite, dar analogice, ce permite utilizarea soluțiilor și procedurilor cunoscute în situații noi;
8. Să activeze în contextul constrângerilor de ordin tehnico-economic, de timp, de mediu, social, etic, de sănătate în situații deosebite și să utilizeze soluții cunoscute în situații noi;
9. Să aprecieze clar gradul de complexitate al problemelor ingineresti în situații deosebite, dar analogice, și să utilizeze soluții cunoscute în situații noi;
10. Să identifice esența proceselor și problemelor ingineresti, să constituie modele de lucru, să realizeze adecvat simplificări și aproximări, să realizeze o gândire critică la evaluarea rezultatelor modelării;
11. Să fie familiarizat cu cele mai importante metode de cercetare experimentală, să fie capabil să realizeze independent experimente, să descrie, să analizeze și să evalueze critic rezultatele.

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 (ciclu I), de master (ciclu 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 studii profesionale (învățământ profesional tehnic postsecundar) din domeniul general de studii *Tehnologii de fabricare și procesare*, 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.

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 public;
- 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 tehnologice, 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 profesioniștilor 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 berărie

141104 Director cramă

141201 Director cafenea

141202 Director cofetărie, patiserie

141204 Director (șef restaurant)
141205 Director unități fast-food
141206 Maistru 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 Maistru 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 domeniul de formare profesională **Procesarea alimentelor** 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 tehnologii de fabricare și prelucrare* au următoarele oportunități de continuare a studiilor:

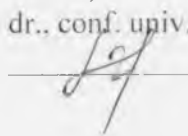
- Programe de master - nivelul 7 ISCED în domeniul 072.
- Programe de master - nivelul 7 ISCED în alte domenii cu acumularea minimului curricular;
- Programe de formare continuă pe tot parcursul vieții.

Examinat și avizat
Facultatea Business și Administrarea Afacerilor,

Proces-verbal nr. 6 din 27.04 2021

Decan,

dr., conf. univ.,

 Roman LIVANDOVSKI

Elaborat și validat

Departamentul Comerț, Turism și
Alimentație Publică,

Proces-verbal nr. 8 din 27.04 2021

Șef departament,

dr. hab., prof. univ.,

 Elena TURCOV