

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

COORDONAT

ОДОБРЕНО

Ministerul Educației și Cercetării
Министерством Образования и Исследований

nr./№ _____
din/от _____

Ministru/Министр _____ **Dan PERCIUN**

APROBAT

УТВЕРЖДЕНО

La ședința Senatului ASEM
На заседание Сената МЭА

Proces verbal nr./Протокол _____
din/от 14 aprilie/aprilia 2025

Rector/Ректор _____ **Alexandru STRATAN**



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Учебный план
pentru ciclul I, studii superioare de licență
для I цикла, лицензиат

Nivelul calificării conform ISCED și CNC:

Уровень квалификации согласно ISCED и CNC:

Domeniul general de studii:

Общее направление образования:

Domeniul de formare profesională:

Направление профессиональной подготовки:

Programul:

Образовательная программа:

Numărul total de credite de studiu ECTS:

Общее количество зачетных единиц:

Titlul obținut la finele studiilor:

Звание присваивается по завершении обучения:

Baza admiterii:

Условия приема:

Limba de instruire:

Язык обучения:

Forma de organizare a învățământului:

Форма обучения:

6 ISCED și 6 CNC

6 ISCED и 6 CNC

072. Tehnologii de fabricare și prelucrare

072. Производственные и обрабатывающие технологии

0721. Procesarea alimentelor

0721 Производство продуктов питания

0721.1. Tehnologia și managementul alimentației publice

0721.1. Технология и менеджмент общественного питания

240 ECTS

240 зачетных единиц

Inginer licențiat

Инженер-лицензиат

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

Română, rusă

Румынский, русский

Învățământ cu frecvență redusă

Заочное обучение

Înregistrat

Зарегистрировано

Agenția Națională de Asigurarea Calității în Educație și 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

TURCOV Elena,
dr. hab., prof. univ.

Aprobat / УТВЕРЖДЕНО:

Proces verbal nr. 7
/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

LIVANDOVSCI Roman, conf.univ.,dr.

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

Calendarul universitar Календарь образовательной деятельности					
Termene (date calendaristice exprimate în luni) și durată (număr de săptămâni) Сроки (в месяцах) и длительность (недель)					
Anul de studii Учебный год	Activități didactice Расписание занятий		Sesiuni de examinare Экзаменационные сессии		Stagii de practică Практика
	Sem. I 1-й сем.	Sem. II 2-ой сем.	Sem. I 1-й сем.	Sem. II 2-ой сем.	
Anul I 1 курс	Octombrie -noiembrie Октябрь - ноябрь 3 săpt. 3 недели	Ianuarie – februarie Январь - февраль 3 săpt. 3 недели	Ianuarie Январь 1 săpt. 1 неделя	Mai Май 1 săpt. 1 неделя	-
Anul II 2 курс	Septembrie - octombrie Сентябрь - октябрь 3 săpt. 3 недели	Ianuarie – februarie Январь - февраль 3 săpt. 3 недели	Ianuarie Январь 1 săpt. 1 неделя	Aprilie - mai Апрель - май 1 săpt. 1 неделя	Sem. IV 4-ый сем. Februarie - martie Февраль - март 3 săpt. 3 недели
Anul III 3 курс	Octombrie -noiembrie Октябрь - ноябрь 3 săpt. 3 недели	Februarie Февраль 3 săpt. 3 недели	Februarie Февраль 1 săpt. 1 неделя	Mai Май 1 săpt. 1 неделя	Sem. VI 6- ой сем. Martie - aprilie Март - апрель 5 săpt. 5 недель
Anul IV 4 курс	Octombrie -noiembrie Октябрь - ноябрь 3 săpt. 3 недели	Februarie Февраль 3 săpt. 3 недели	Februarie Февраль 1 săpt. 1 неделя	Mai Май 1 săpt. 1 неделя	Sem. VIII 8-ой сем. Martie - aprilie Март - апрель 5 săpt. 5 недель
Anul V 5 курс	Septembrie - octombrie Сентябрь - октябрь 3 săpt. 3 недели	Ianuarie - Februarie Январь - Февраль 2 săpt. 2 недели	Ianuarie Январь 1 săpt. 1 неделя	Mai Май 1 săpt. 1 неделя	Sem. IX 9-ый сем. Octombrie - noiembrie Октябрь - ноябрь 5 săpt. 5 недель Sem. X 10-ый сем. Februarie - martie Февраль - март 5 săpt. 5 недель
Total nr. săpt. Общее количество недель	15 săpt. 15 недель	14 săpt. 14 недель	5 săpt. 5 недель	5 săpt. 5 недель	23 săpt. 23 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 часов			Număr de ore pe tipuri de activități Количество часов по назначению			Form a de evalua re / Форм а оценок	Nr. credite/ Каличество о зач.един.
		Total / Всего	Contact Direct / В аудитории	Studiu Individual / Самостоятел ьная работа	Curs / Лекции	Semina r/ Семина р	Laboratoar e/Practice Лаборато рные /Практиче ские занятия		
ANUL I de STUDII / 1-й курс									
SEMESTRUL I / 1-й семестр									
F.01.O.01.21	Teorie economică Экономическая теория	150	30	120	16	14	0	E	5
F.01.O.02.62	Matematică economică Экономическая математика	150	30	120	16	14	0	E	5
G.01.O.03.61	Tehnologiile aplicațiilor Office Технологии офисных приложений	60	12	48	4	0	8	E	2
G.01.O.04.22	Comunicare și etică profesională în alimentația publică Коммуникация и профессиональная этика в сфере общественного питания	90	18	72	10	8	0	E	3
F.01.O.05.13	Chimia anorganică și analitică Неорганическая и аналитическая химия	180	36	144	20	4	12	E	6
F.01.O.06.13	Ecologie și protecția mediului Экология и охрана окружающей среды	120	24	96	16	8	0	E	4
Total discipline semestrul I Всего за 1-й семестр		750	150	600	82	48	20	6E	25
	Cultura comunicării în limba română pentru alolingvi* Культура общения на румынском языке	60	12	48	0	12	0	V	-
SEMESTRUL II / 2-ой семестр									
F.02.O.07.13	Microbiologia generală Общая микробиология	150	30	120	14	0	16	E	5
G.02.O.08.32	Limba străină (engleza/franceza/germana) Иностранный язык (английский/французский/немецкий)	60	12	48	0	12	0	E	2
F.02.O.09.13	Chimia organică. Chimia fizică și coloidală Органическая химия. Физическая и коллоидная химия	180	36	144	20	0	16	E	6
S.02.O.10.13	Inițiere în specialitate Введение в специальность	120	24	96	12	12	0	E	4
S.02.O.11.13	Microbiologia produselor alimentare Микробиология пищевых продуктов	150	30	120	10	4	16	E	5
U.02.A.12.23	Dreptul instituțional al Uniunii Europene Институционально-право Европейского Союза	90	18	72	10	8	0	E	3
U.02.A.12.31	Integrare Economică și Economie Europeană								

Planul de învățământ pe anii de studii Учебный план по годам обучения									
Cod Код	Denumirea unității de curs/ Название предмета	Total ore Общее количество часов			Număr de ore pe tipuri de activități Количество часов по назначению			Form a de evalua re / Форм а оценок	Nr. credite/ Каличество о зач.един.
		Total / Всего	Contact Direct / В аудитори и	Studiu Individual / Самостоятел ьная работа	Curs / Лекции	Semina r/ Семина р	Laboratoar e/Practice Лаборато рные /Практиче ские занятия		
	Экономическая интеграция и европейская экономика Economie și politici europene Экономика и политика Европейского союза Instituții și dinamici economice europene Институты и экономическая динамика ЕС								
Total discipline semestrul II Всего за 2-ой семестр		750	150	600	66	36	48	6E	25
Total pe anul I de studii Всего за 1-й курс		1500	300	1200	148	84	68	12E	50
ANUL II de STUDII / 2-ой курс									
SEMESTRUL III / 3-й семестр									
F.03.O.13.13	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității Стандартизация, метрология и оценка соответствия	150	30	120	16	14	0	E	5
F.03.O.14.13	Biochimia alimentară Биохимия пищевых продуктов	120	24	96	12	0	12	E	4
G.03.O.15.32	Tehnici de comunicare în limba străină (eng., fr., germ.) Техники общения на иностранном языке (англ., фр., нем.)	60	12	48	0	12	0	E	2
S.03.O.16.13	Merceologia produselor alimentare ¹ Товароведение пищевых продуктов	150	30	120	14	4	12	E	5
S.03.O.17.13	Procesarea alimentelor Переработка пищевых продуктов	120	24	96	12	12	0	E	4
U.03.A.18.22	Psihologie socială și economică Социальная и экономическая психология	90	18	72	10	8	0	E	3
	Sociologie Социология								
	Filosofie Философия								
	Politologie Политология								
Total discipline semestrul III Всего за 3-й семестр		690	138	552	64	50	24	6E	23
SEMESTRUL IV / 4-ый семестр									
F.04.O.19.13	Managementul calității alimentelor	120	24	96	12	12	0	E	4

¹ 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 часов			Număr de ore pe tipuri de activități Количество часов по назначению			Form a de evalua re / Форм а оценок	Nr. credite/ Каличество о зач.един.
		Total / Всего	Contact Direct / В аудитории	Studiu Individual / Самостоятел ьная работа	Curs / Лекции	Semina r/ Семина р	Laboratoar e/Practice Лаборато рные /Практиче ские занятия		
	Менеджмент качества пищевых продуктов								
F.04.O.20.13	Chimia produselor alimentare Химия пищевых продуктов	120	24	96	12	0	12	E	4
F.04.O.21.13	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică Основы технологических процессов в предприятиях общественного питания	150	30	120	12	6	12	E	5
F.04.O.22.11	Managementul unităților de alimentație publică Менеджмент предприятий общественного питания	120	24	96	12	12	0	E	4
S.04.O.23.11	Antreprenoriat în sectorul alimentar Предпринимательство в пищевом секторе	120	24	96	12	12	0	E	4
SP.04.O.24.13	Practica de inițiere în specialitate Вводная практика по специальности	150	120	30	0	0	0	E	5
Total discipline semestrul IV Всего за 4-ый семестр		780	246	534	60	42	24	6E	26
Total pe anul II de studii Всего за 2-ой курс		1470	384	1086	124	92	48	12E	49
ANUL III de STUDII / 3-й курс									
SEMESTRUL V / 5-ый семестр									
F.05.O.25.13	Fundamentele nutriției umane Основы питания человека	150	30	120	16	14	0	E	5
S.05.O.26.13	Tehnici de evaluare a calității produselor alimentare ² Методы оценки качества пищевых продуктов	150	30	120	14	4	12	E	5
S.05.O.27.73	Tehnologia produselor de alimentație publică I Технология продуктов общественного питания I	150	30	120	14	4	12	E	5
S.05.O.28.13	Echipamente și utilaje utilizate în alimentația publică Технологическое оборудование предприятий общественного питания	120	24	96	12	6	6	E	4
S.05.A.29.12	Designul meniului și psihologia consumatorului Дизайн меню и психология потребителя	90	18	72	10	8	0	E	3
S.05.A.29.13	Toxicologia și securitatea alimentară Токсикология и пищевая безопасность								

Planul de învățământ pe anii de studii Учебный план по годам обучения									
Cod Код	Denumirea unității de curs/ Название предмета	Total ore Общее количество часов			Număr de ore pe tipuri de activități Количество часов по назначению			Form a de evalua re / Форм а оценок	Nr. credite/ Каличество о зач.един.
		Total / Всего	Contact Direct / В аудитори и	Studiu Individual / Самостоятел ьная работа	Curs / Лекции	Semina r/ Семина р	Laboratoar e/Practice Лаборато рные /Практиче ские занятия		
U.05.A.30.22	Psihologia consumatorului Психология потребителя	90	18	72	10	8	0	E	3
	Comunicare și negociere ³ Коммуникация и переговоры								
U.05.A.30.11	Leadership și managementul echipelor Лидерство и управление командами								
U.05.A.30.13	Tradiții și diversitate culinară în Moldova Традиции и кулинарное разнообразие Молдовы								
Total discipline semestrul V Всего за 5-ый семестр		750	150	600	76	44	30	6E	25
SEMESTRUL VI / 6-ой семестр									
S.06.O.31.13	Tehnologia produselor de alimentație publică II Технология продуктов общественного питания II	180	36	144	12	6	18	E	6
S.06.O.32.61	Sisteme informatice de gestionare în domeniul alimentației publice Информационные системы управления в сфере общественного питания	120	24	96	12	0	12	E	4
S.06.O.33.13	Economia întreprinderii de alimentație publică Экономика предприятия общественного питания	120	24	96	12	12	0	E	4
S.06.O.34.13	Proiect de an Курсовой проект	60	0	60	0	0	0	E	2
SP.06.O.35.13	Practica tehnologică Технологическая практика	240	200	40	0	0	0	E	8
Total discipline semestrul VI Всего за 6-ой семестр		720	284	436	36	18	30	5E	24
Total pe anul III de studii Всего за 3-й курс		1470	434	1036	112	62	60	11E	49
ANUL IV de STUDII / 4-й курс									
SEMESTRUL VII / 7-ой семестр									
S.07.O.36.13	Organizarea și managementul unităților de alimentație publică Организация и управление предприятиями общественного питания	150	30	120	16	14	0	E	5
S.07.O.37.13	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie Технология кондитерских и хлебобулочных изделий	150	30	120	14	4	12	E	5
S.07.O.38.13	Metode de control și asigurarea calității producției culinare	120	24	96	12	0	12	E	4

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 часов			Număr de ore pe tipuri de activități Количество часов по назначению			Form a de evalua re / Форм а оценок	Nr. credite/ Каличество о зач.един.
		Total / Всего	Contact Direct / В аудитории	Studiu Individual / Самостоятел ьная работа	Curs / Лекции	Seminar / Семинар	Laboratoar e/Practice Лабораторные /Практические занятия		
	Методы контроля и обеспечения качества кулинарной продукции								
S.07.O.39.12	Marketingul în alimentația publică Маркетинг в сфере общественного питания	120	24	96	12	12	0	E	4
S.07.O.40.51	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică Бухгалтерский учет в общественном питании	120	24	96	12	12	0	E	4
S.07.O.41.13	Securitatea și sănătatea în muncă Безопасность и охрана труда	120	24	96	12	12	0	E	4
Total discipline semestrul VII Всего за 7-ой семестр		780	156	624	78	54	24	6E	26
SEMESTRUL VIII / 8-ой семестр									
G.08.O.42.23	Dreptul afacerilor Деловое право	90	18	72	10	8	0	E	3
S.08.O.43.13	Proiectarea unităților de alimentație publică Проектирование предприятий общественного питания	150	30	120	16	14	0	E	5
S.08.O.44.13	Organizarea procesului de deservire în alimentația publică ⁴ Организация обслуживания в общественном питании	120	24	96	10	0	14	E	4
S.08.O.45.41	Finanțele unității de alimentație publică Финансы предприятий общественного питания	90	18	72	10	8	0	E	3
SP.08.O.46.13	Practica de producere I Производственная практика I	240	200	40	0	0	0	E	8
Total discipline semestrul VIII Всего за 8-ой семестр		690	290	400	46	30	14	5E	23
Total pe anul IV de studii Всего за 4-й курс		1470	446	1024	124	84	38	11E	49
ANUL V de STUDII / 5-й курс									
SEMESTRUL IX / 9-ой семестр									
S.09.O.47.13	Tehnologia vinurilor și băuturilor ⁵ Технология вин и напитков	120	24	96	10	6	8	E	4
S.09.O.48.13	Gastronomia moldovenească și produse tradiționale locale ⁶ Молдавская гастрономия и местные традиционные продукты	120	24	96	12	0	12	E	4

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

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

⁶ 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 часов			Număr de ore pe tipuri de activități Количество часов по назначению			Form a de evalua re / Форм а оценок	Nr. credite/ Каличество о зач.един.
		Total / Всего	Contact Direct / В аудитории	Studiu Individual / Самостоятел ьная работа	Curs / Лекции	Seminar/ Семинар	Laboratoare/ Practice Лабораторные /Практические занятия		
S.09.O.49.13	Igiena și sanitară în unitățile de alimentație publică Гигиена и санитария в предприятиях общественного питания	120	24	96	12	0	12	E	4
SP.09.O.50.13	Practica de producere II Производственная практика II	240	200	40	0	0	0	E	8
Total discipline semestrul IX Всего за 9-ый семестр		600	272	328	34	6	32	4E	20
SEMESTRUL X / 10-ой семестр									
S.10.O.51.13	Tehnologia alimentației dietetice și de profilaxie Технология диетического и профилактического питания	120	24	96	16	8	0	E	4
SP.10.O.52.13	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 X Всего за 10-ый семестр		690	204	486	16	8	0	3E	23
Total pe anul V de studii Всего за 5-й курс		1290	476	814	50	14	32	7E	43
TOTAL GENERAL pe anii de studii Всего за все года обучения		7200	2040	5160	558	336	246	53E	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. săptăm. Количество недель	Nr. ore Количество часов		
1.	Practica de inițiere în specialitate Вводная практика по специальности	IV	3	150	Februarie - martie Февраль - март	5
2.	Practica tehnologică Технологическая практика	VI	5	240	martie - aprilie март - апрель	8
3.	Practica de producere I Производственная практика I	VII	5	240	martie - aprilie март - апрель	8
3.	Practica de producere II Производственная практика II	IXI	5	240	Octombrie - noiembrie Октябрь - ноябрь	8
5.	Practica de licență Преддипломная практика	X	5	210	Februarie - martie Февраль - март	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 Количество зач. эдин.
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. эдин.
		Tota l / Всего	Contact Direct / Прямой контакт	Studiu Individual / Индивидуальная деятельность	Curs / Лекции	Seminar/ Семинар	Laborato are/ 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	-	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	0	E	2
Anul III									

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.
		Tota l / Всего	Contact Direct / Прямой контакт	Studiu Individual / Индивидуальная деятельность	Curs / Лекции	Seminar/ Семинар	Laborato are/ Practice Лабораторные / Практические занятия		
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
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 / Волонтерство и партнёрство в социальной помощи	60	16	44	10	6	0	E	2

Modulul psihopedagogic Психопедагогический модуль									
Cod Код	Denumirea activității didactice continue Название преподавательской деятельности	Total ore Каличество часов			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 / Прямой контакт	Studiu Individual / Индивидуальное образование	Curs/ Лекционные занятия	Seminar/ Семинарские занятия	Laboratoare/Practice Лабораторные/Практические занятия		
Semestrul I / 1-й семестр									
F.01.O.01	Pedagogie generală Общая педагогика	240	96	144	60	36	0	E	8
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 <i>Общепрофессиональные/профессиональные компетенции</i>	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC</i>
	<i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate / Выпускник/кандидат на присвоение квалификации может:</i>
CG/ОПК1. Utilizarea în activitatea profesională a legiților de bază definite de științele fundamentale / <i>Использование в профессиональной деятельности основных закономерностей, определенных фундаментальными науками.</i> CP/ПК1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice / <i>Исследование рынка и определение потребностей и нужд потребителей с анализом когнитивных, культурных, социальных и экономических влияний.</i> CP/ПК3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică / <i>Планирование технологических процессов в предприятиях общественного питания.</i>	1. Realiza analiza situației pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluând perspectivele dezvoltării pozitive ale unității de alimentație publică / <i>Проводить анализ ситуации на рынке общественного питания, а также его тенденций, оценивая перспективы позитивного развития предприятия общественного питания.</i> 2. Aplică cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și servicii oferite / <i>Применять основные требования выбранного сегмента потребителей в отношении ассортимента блюд и предоставляемых услуг.</i>
CG/ОПК 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară/ <i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности.</i> CP/ПК2. Elaborarea conceptului de unitate de alimentație publică / <i>Разработка концепции предприятия общественного питания</i>	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 / <i>Разрабатывать концепцию предприятия общественного питания в соответствии с требованиями и потребностями клиентов, представляя информацию целевой аудитории четко, логично и понятно</i> 4. Identifica reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice / <i>Определять действующие технические регламенты и нормативы в сфере общественного питания</i>
CG/ОПК 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / <i>Непрерывное совершенствование производственных процессов</i> CG/ОПК 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare / <i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства.</i> CP/ПК3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică / <i>Планирование технологических процессов в предприятиях общественного питания.</i>	5. Elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității / <i>Разрабатывать и координировать планы действий на производственном участке для обеспечения качества</i> 6. Întocmi rapoarte de lucru, documentația de evidență etc. / <i>Составлять рабочие отчеты, вести учетную документацию и т.д.</i>

CG/ОПК 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / <i>Непрерывное совершенствование производственных процессов</i> CG/ОПК 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare / <i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и производства.</i> CG/ОПК 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare / <i>Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции.</i> CG/ОПК 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare / <i>Внедрение методов сокращения потерь и уменьшения пищевых отходов.</i> CP/ПК4. Selectarea materiilor prime de bază și a celor auxiliare, determinarea consumului per unitate de produs/ volum total de producere / <i>Отбор основных и вспомогательных сырьевых материалов, определение потребления на единицу продукции/общего объема производства.</i>	7. Monitoriza ofertele furnizorilor și indicatorii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori / <i>Контролировать предложения поставщиков и показатели качества сырья и вспомогательных материалов, отслеживая возможные риски для потребителей</i> 8. Selecta materiile prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc / <i>Выбирать основные и вспомогательные сырьевые материалы в зависимости от ассортимента, вида кулинарной и кондитерской продукции, технологических методов обработки и др.</i>
CG/ОПК 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară / <i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности.</i> CG/ОПК 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / <i>Непрерывное совершенствование производственных процессов</i> CP/ПК5. Managementul proceselor de producere și servire a produselor culinare și de patiserie-cofetărie / <i>Управление процессами производства и обслуживания кулинарной и кондитерско-пекарной продукции.</i>	9. Argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficientă a procesului tehnologic de producere și servire / <i>Обосновывать потребность в оборудовании и инвентаре для эффективного обеспечения технологического процесса приготовления и обслуживания.</i> 10. Organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate / <i>Организовывать деятельность предприятия общественного питания, распределяя рабочие задания в соответствии с графиком работы</i> 11. Monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică / <i>Контролировать выполнение процессов обслуживания в предприятиях общественного питания</i> 12. Elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue / <i>Разрабатывать нормативно-технологическую документацию по организации процесса производства и обслуживания на основе непрерывного профессионального обучения.</i>
CG/ОПК 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere / <i>Непрерывное совершенствование производственных процессов</i> CG/ОПК 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare / <i>Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции</i> CG/ОПК 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare / <i>Внедрение методов сокращения потерь и уменьшения пищевых отходов.</i> CP/ПК6. Managementul resurselor / <i>Управление ресурсами.</i>	13. Analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune soluții de îmbunătățire / <i>Анализировать эргономику рабочих мест и технологических процессов, предлагая пути их совершенствования.</i> 14. Gestiona procesul de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare în situații de producere, inclusiv și imprevizibile / <i>Управлять процессом утилизации и хранения пищевых отходов в производственных, в том числе непредвиденных, ситуациях</i> 15. Monitoriza procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servire, etc oferind sprijin și feedback membrilor echipei / <i>Контролировать процесс минимизации пищевых потерь на всех этапах технологической цепочки, обслуживания и т.д., оказывая поддержку и предоставляя обратную связь членам команды.</i>

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 Количество зач. ед.	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	16	17	18
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							
Chimia anorganică și analitică Неорганическая и аналитическая химия	F.01.O.05.13	6															
Ecologie și protecția mediului Экология и охрана окружающей среды	F.01.O.06.13	4													1	2	1
Cultura comunicării în limba română pentru alolingvi Культура общения на румынском языке для алолингвов																	
Microbiologia generală Общая микробиология	F.02.O.07.13	5			2		1	2									
Limba străină (eng/fr/germ) Иностранный язык (анг/фр/нем)	G.02.O.08.32	2	1					1									
Chimia organică. Chimia fizică și coloidală Органическая химия. Физическая и коллоидная химия	F.02.O.09.13	6						2	2	2							
Inițiere în specialitate Введение в специальность	S.02.O.10.13	4	0,5		0,5			1		0,5		0,5		0,5			0,5
Microbiologia produselor alimentare Микробиология пищевых продуктов	S.02.O.11.13	5			2		1	2									

Denumirea disciplinei/modulului <i>Название предмета/ модуля</i>	Codul modulului/ disciplinei/ <i>Код модуля/ предмета</i>	Nr. de credite de studiu <i>Качество зач. эдн.</i>	Competențe generale/profesionale <i>Общепрофессиональные/профессиональные компетенции</i>														
			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 <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC</i>														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Dreptul instituțional al Uniunii Europene <i>Институционально-право Европейского Союза</i>	U.02.A.12.23	3							2								1
Integrare Economică și Economie Europeană <i>Экономическая интеграция и европейская экономика</i>	U.02.A.12.31								2								1
Economie și politici europene <i>Экономика и политика Европейского союза</i>								2								1	
Instituții și dinamici economice europene <i>Институты и экономическая динамика ЕС</i>									2								1
Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității <i>Стандартизация, метрология и оценка соответствия</i>	F.03.O.13.13	5							2	1	2						
Biochimia alimentară <i>Биохимия пищевых продуктов</i>	F.03.O.14.13	4								2	1						1
Tehnici de comunicare în limba străină (eng., fr., germ.) <i>Техники общения на иностранном языке (англ., фр., нем.)</i>	G.03.O.15.32	2	1						1								
Merceologia produselor alimentare <i>Товароведение пищевых продуктов</i>	S.03.O.16.13	5				1				2				2			
Procesarea alimentelor <i>Переработка пищевых продуктов</i>	S.03.O.17.13	4				1				0,5	0,5	1					1
Psihologie socială și economică <i>Социальная и экономическая психология</i>	U.03.A.18.22	3	1	2													
Sociologie <i>Социология</i>			1	2													
Filosofie <i>Философия</i>			1	2													
Politologie <i>Политология</i>			1	2													

Denumirea disciplinei/modulului <i>Название предмета/ модуля</i>	Codul modulului/ disciplinei/ <i>Код модуля/ предмета</i>	Nr. de credite de studiu <i>Каличество зач. эдин.</i>	Competențe generale/profesionale <i>Общепрофессиональные/профессиональные компетенции</i>														
			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 <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC</i>																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Managementul calității alimentelor <i>Менеджмент качества пищевых продуктов</i>	F.04.O.19.13	4					2	2									
Chimia produselor alimentare <i>Химия пищевых продуктов</i>	F.04.O.20.13	4							2	2							
Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică Основы технологических процессов в предприятиях общественного питания	F.04.O.21.13	5	1		1					2						1	
Managementul unităților de alimentație publică <i>Менеджмент предприятий общественного питания</i>	F.04.O.22.11	4					2	2									
Antreprenoriat în sectorul alimentar <i>Предпринимательство в пищевом секторе</i>	S.04.O.23.11	4			2						1			1			
Practica de inițiere în specialitate <i>Вводная практика по специальности</i>	SP.04.O.24.13	5	1	1						1					1	1	
Fundamentele nutriției umane <i>Основы питания человека</i>	F.05.O.25.13	5	2	1	2												
Tehnici de evaluare a calității produselor alimentare <i>Методы оценки качества пищевых продуктов</i>	S.05.O.26.13	5								2	3						
Tehnologia produselor de alimentație publică I <i>Технология продуктов общественного питания I</i>	S.05.O.27.13	5									1	1	1		1	1	
Echipamente și utilaje utilizate în alimentația publică <i>Технологическое оборудование предприятий общественного питания</i>	S.05.O.28.13	4									2				2		
Designul meniului și psihologia consumatorului <i>Дизайн меню и психология потребителя</i>	S.05.A.29.12	3		2								1					

Denumirea disciplinei/modulului <i>Название предмета/ модуля</i>	Codul modulului/ disciplinei/ <i>Код модуля/ предмета</i>	Nr. de credite de studiu <i>Количество зач. ед.</i>	Competențe generale/profesionale <i>Общепрофессиональные/профессиональные компетенции</i>														
			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 <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC</i>																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Toxicologia și securitatea alimentară <i>Токсикология и пищевая безопасность</i>	S.05.A.29.13	3							1		1				1		
Psihologia consumatorului <i>Психология потребителя</i>	U.05.A.30.12			1								1	1				
Comunicare și negocieri <i>Коммуникация и переговоры</i>				1								1	1				
Leadership și managementul echipelor <i>Лидерство и управление командами</i>	U.05.A.30.11							1	2								
Tradiții și diversitate culinară în Moldova <i>Традиции и кулинарное разнообразие Молдовы</i>	U.05.A.30.13									1	1	1					
Tehnologia produselor de alimentație publică II <i>Технология продукто вобщественного питания II</i>	S.06.O.31.13	6									2	1	1		1		1
Sisteme informatice de gestionare în domeniul alimentației publice <i>Информационные системы управления в сфере общественного питания</i>	S.06.O.32.61	4						1	2	1							
Economia întreprinderii de alimentație publică <i>Экономика предприятия общественного питания</i>	S.06.O.33.13	4	1									2					2
Proiect de an <i>Курсовой проект</i>	S.06.O.34.13	2			0,4	0,4					0,4	0,4			0,4		
Practica tehnologică <i>Технологическая практика</i>	SP.06.O.35.13	8								2	1	2	1		2		
Organizarea și managementul unităților de alimentație publică <i>Организация и управление предприятиями общественного питания</i>	S.07.O.36.13	5			1	2							2				
Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	S.07.O.37.13	5										1	1	2	1		

Denumirea disciplinei/modulului <i>Название предмета/ модуля</i>	Codul modulului/ disciplinei/ <i>Код модуля/ предмета</i>	Nr. de credite de studiu <i>Каличество зач. един.</i>	Competențe generale/profesionale <i>Общепрофессиональные/профессиональные компетенции</i>															
			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 <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC</i>									
									1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Технология кондитерских и хлебобулочных изделий</i>																		
Metode de control și asigurarea calității producției culinare <i>Методы контроля и обеспечения качества кулинарной продукции</i>	S.07.O.38.13	4								1	2		1					
Marketingul în alimentația publică <i>Маркетинг в сфере общественного питания</i>	S.07.O.39.12	4	1	2	1													
Contabilitatea în unitățile de alimentație publică <i>Бухгалтерский учет в общественном питании</i>	S.07.O.40.51	4				1						2			1			
Securitatea și sănătatea în muncă <i>Безопасность и охрана труда</i>	S.07.O.41.13	4										1	2	1				
Dreptul afacerilor <i>Деловое право</i>	G.08.O.42.23	3				1	1	1										
Proiectarea unităților de alimentație publică <i>Проектирование предприятий общественного питания</i>	S.08.O.43.13	5						1	1	2	1							
Organizarea procesului de deservire în alimentația publică <i>Организация обслуживания в общественном питании</i>	S.08.O.44.13	4											1	2	1			
Finanțele unității de alimentație publică <i>Финансы предприятий общественного питания</i>	S.08.O.45.41	3						3										
Practica de producere I <i>Производственная практика I</i>	SP.08.O.46.13	8			2	1				2	1	1	1					
Tehnologia vinurilor și băuturilor <i>Технология вин и напитков</i>	S.09.O.47.13	4								1	1			2				
Gastronomia moldovenească și produse tradiționale locale <i>Молдавская гастрономия и местные традиционные продукты</i>	S.09.O.48.13	4			1	1							2					
Igiena și sanitară în unitățile de alimentație publică	S.09.O.49.13	4												2	2			

Denumirea disciplinei/modulului <i>Название предмета/ модуля</i>	Codul modulului/ disciplinei/ <i>Код модуля/ предмета</i>	Nr. de credite de studiu <i>Количество зач. эдин.</i>	Competențe generale/profesionale <i>Общепрофессиональные/профессиональные компетенции</i>														
			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 <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем CNC</i>														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>Гигиена и санитария в предприятиях общественного питания</i>																	
Practica de producere II <i>Производственная практика II</i>	SP.09.O.50.13	8				1	1	0,5	0,5		1	1		1		1	1
Tehnologia alimentației dietetice și de profilaxie <i>Технология диетического и профилактического питания</i>	S.10.O.51.13	4		1		1					1	1					
Practica de licență <i>Преддипломная практика</i>	SP.10.O.52.13	7				0,5	0,5	0,5	0,5		1		1	1	1		1
Teza de licență <i>Дипломная работа</i>		12	2			1	1		1	1	1	1	1	1	1		1
TOTAL <i>Итого</i>		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, Regulamentul de organizare și desfășurare a învățământului la distanță și cu frecvență redusă în cadrul studiilor superioare de licență și de master, Hotărârea Guvernului nr. 164/2025.

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 redusă;

Durata studiilor: 5 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. Obiectivele programului 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 și a conținuturilor din planul de învățământ la tendințele internaționale 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 directe 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 ținut cont de bunele practice naționale și 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.

3. Evaluarea așteptărilor sectorului 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. Consultarea partenerilor în procesul 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. Relevanța programului 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	2145.1.4 Tehnolog alimentar
214114 Inginer tehnolog/ingineră tehnologă în industrie și producție	1412.1 Manager de restaurant
214117 Inginer/ingineră în domeniul calității în industrie și producție	2141.4.1 Inginer procese de fabricație
214134 Specialist/specialistă în domeniul calității în industrie și producție	2141.4.2 Inginer de producție/ingineră de 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 Șef/șefă laborator în alimentație publică	
141209 Șef/șefă ospătarie	
141210 Șef/șefă secție în alimentație publică	

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, abilitățile și competențele asigurate 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 legiților de bază definite de științele fundamentale / Использование в профессиональной деятельности основных закономерностей, определенных фундаментальными науками CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti 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/}	CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice / Исследование рынка и определение

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

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 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.*
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 четко, 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*
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 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.*

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 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.*

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Описание образовательной программы

Образовательная программа 0721.1 «Технология и менеджмент общественного питания» соответствует Номенклатуре направлений подготовки и специальностей высшего образования, утвержденной 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, утвержденному 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:** заочная;
- **Продолжительность обучения:** 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 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	2145.1.4 Пищевой технолог
214117 Инженер по качеству в промышленности и производстве	1412.1 Менеджер ресторана
214134 Специалист по качеству в промышленности и производстве	2141.4.1 Инженер по производственным процессам
214135 Специалист по испытаниям в промышленности и производстве	2141.4.2 Инженер по производству
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	

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 программой, 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)	ПК 1. Исследование рынка и определение потребностей и нужд потребителей с анализом когнитивных, культурных, социальных и экономических факторов ПК 2. Разработка концепции заведения общественного питания ПК 3. Планирование технологических процессов в заведениях общественного питания ПК 4. Выбор основных и вспомогательных сырьевых материалов, определение потребления на единицу продукции/общий объём производства ПК 5. Управление процессами производства и обслуживания кулинарной и кондитерской продукции ПК 6. Управление ресурсами

Результаты обучения

Выпускник/кандидат в присвоенной квалификации может:

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.*