

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII
AL REPUBLICII MOLDOVA

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN MOLDOVA

COORDONAT
Ministerul Educației, Culturii și Cercetării

APROBAT
Senatul ASEM

„ 30 ” Decembrie 2017
Proces verbal Nr. 2

Nr. de înregistrare

ASEM,

Academician, profesor universitar,

Gr. BELOSTECINIC

PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÎNT

Ciclul II – studii superioare de master, nivelul de calificare ISCED - 7

Școala Masterală de Excelență în Economie și Business

Domeniul general de studii: 072. Tehnologii de fabricare și prelucrare

Programul de master: Tehnologia și Managementul Alimentației Publice și

Agroturism

Numărul total de credite de studiu: 90

Titlul obținut: **Master în tehnologii de fabricare și prelucrare**

Baza admiterii: **Diploma de licență sau un act echivalent de studii, diploma de studii superioare**

Limba de instruire: **Română, rusă**

Forma de organizare: **Învățământ cu frecvență**

CHIȘINĂU, 2017

[Signature]

[Signature]

CALENDARUL UNIVERSITAR¹

Anul de studii	Activități didactice și de evaluare ²		Stagii de practică	Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II		Iarnă	Primăvară	Vară
I	26 septembrie – 30 decembrie (14 săptămâni)	30 ianuarie - 10 iunie (18 săptămâni)	-	31 decembrie - 14 ianuarie (2 săptămâni)	16 aprilie – 24 aprilie (1 săptămână)	26 iunie – 31 august (10 săptămâni)
II	1 septembrie - 12 noiembrie (12 săptămâni)	30 ianuarie – 20 mai (15 săptămâni)	14 noiembrie-30 decembrie (7 săptămâni)	31 decembrie - 14 ianuarie (2 săptămâni)	16 aprilie – 24 aprilie (1 săptămână)	-

DISCIPLINELE FUNDAMENTALE ȘI DE SPECIALITATE
NECESARE FORMĂRII MINIMULUI CURRICULAR NECESAR³

N/o	Denumirea disciplinei	Total ore	Inclusiv ore		Numărul de ore pe tipuri de activități		Forma de evaluare	Nr.credite de studiu
			Contact direct	Studiu individual	C	S		
1.	Teoria economică (Micro și Macroeconomia)	300	40	260	26	14	E	10
2.	Statistica	300	40	260	26	14	E	10
3.	Management	150	28	122	18	10	E	5
4.	Marketing	150	28	122	18	10	E	5
5.	Total	900	136	764	88	48	4E	30

PLANUL PROCESULUI DE STUDII PE SEMESTRE/ANI DE STUDII

ANUL I de STUDII

SEMESTRUL I

Cod	Denumirea unitrții de curs	Total ore	Inclusiv ore		Număr de ore pe tipuri de activități		Forma de evaluare	Nr. ere dite de studiu
			Contact direct	Studiu individ ual	C	S		
Discipline obligatorii								
S.01.O.01.14	Alimentația publică și alimentația în turism	150	28	122	18	10	E	5
F.01.O.02.14	Alimente de profilaxie și nutriție specială	150	44	106	28	16	E	5
F.01.O.03.14	Tehnologia barurilor	150	32	118	20	12	E	5
F.01.O.04.14	Tehnologii moderne de procesare a alimentelor	150	44	106	28	16	E	5
S.01.O.05.14	Metode moderne de analiză a alimentelor	150	28	122	18	10	E	5
S.01.O.06.11	Managementul pensiunii agroturistice	150	44	106	28	16	E	5
Total discipline obligatorii		900	220	680	140	80	6E	30

¹Informațiile se conțin în tabel care la baza calendarului universitar 2016-2017 ce poate fi modificat în baza prevederilor Hotărârii Parlamentului Republicii Moldova Nr. 433 din 26.12.1990 „Cu privire la zilele comemorative, zilele de sărbătoare și la zilele de odihnă în Republica Moldova” (cu modificările ulterioare).

²În conformitate cu prevederile art.21. din Plan-cadru pentru studii superioare (ciclul I – licență, ciclul II – master, ciclul III - doctorat) „În programele de master și doctorat se recomandă oferirea de cursuri compacte, interdisciplinare, în sistem modular, cu evaluarea organizată la finalizarea cursului/modulului”.

³Anul universitar pentru studenții ce sunt obligați să obțină minimul necesar curricular începe din 1 septembrie.

ANUL I de STUDII

SEMESTRUL II

ANUL I de STUDII			SEMESTRUL II					
Cod	Denumirea unitrții de curs	Total ore	Inclusiv ore		Număr de ore pe tipuri de activități		Forma de evaluare	Nr.credite de studiu
			Contac t direct	Studiu individ ual	C	S		
Discipline obligatorii								
S.02.O.08.14	Protecția drepturilor și intereselor consumatorilor	150	44	106	28	16	E	5
S.02.O.09.13	Ecoturism și turism rural	150	44	106	28	16	E	5
F.02.O.10.14	Managementul siguranței alimentelor	150	32	118	20	12	E	5
S.02.O.11.12	Marketingul hotelier și de alimentație publică	150	44	106	28	16	E	5
Discipline opționale								
S.02.A.12.61	Sisteme informatice în industria serviciilor turistice	150	32	118	20	12	E	5
S.02.A.12.13	Amenajarea structurilor agroturistice							
S.02.A.13.14	Gestiunea unității de alimentație publică	150	44	106	28	16	E	5
S.02.A.13.14	Utilaje specifice procesării culinare							
Total discipline obligatorii și opționale		900	240	660	152	88	6E	30
Total pe anul I de studii		1800	460	1340	292	168	12E	60

ANUL II de STUDII

SEMESTRUL III

ANUL II de STUDII		SEMESTRUL III						
Cod	Denumirea unitrții de curs	Total ore	Inclusiv ore		Număr de ore pe tipuri de activități		Forma de evaluare	Nr.credite de studiu
			Contac t direct	Studiu individ ual	C	S		
Discipline obligatorii								
F.03.O.15.14	Metodologia și etica cercetării în domeniul alimentației publice și agroturism	150	24	126	16	8	E	5
S.03.O.16.14	Stagiul de practică	210	-	210	-	-	E	25
S.03.O.17.14	Teza de master	540	-	540				
Total pe anul II de studii		900	24	876	16	8	7E	60
TOTAL GENERAL pe anii de studii		2700	484	2216	308	176	19E	120

STAGIILE DE PRACTICĂ

Stagiile de practică		Sem.	Durata nr. săpt.	Perioada	Număr de credite
1.	Stagiul de practică	III	7	Septembrie - Octombrie	7

Nr. crt.	Denumirea activității	Perioada
1.	Susținerea tezei de master	Sem. III, Ianuarie

Nr. crt	Denumirea disciplinei	Anul	Semestrul	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități		Evaluări	Număr de credite
				Total	Contact direct	Studiu individual	C	S		
1.	Limbi moderne de afaceri	I	I	150	32	118	20	12	E	5
		I	II	150	32	118	20	12	E	5

[illegible]

NOTA EXPLICATIVĂ

I. Introducere

Planul de studii de master la specialitatea "Tehnologia și managementul alimentației publice și agroturism" (masterat de profesionalizare), este elaborat în concordanță cu Cadrul Național al Calificărilor și contribuie la definirea profilului de tehnolog și manager în unitățile de alimentație publică și agroturism al absolventului. Masteranzii își vor aprofunda cunoștințele obținute la ciclul I și vor studia un șir de discipline noi, care vor asigura formarea competențelor interdisciplinare, menite să asigure specializarea în domeniul managementului restaurantelor, serviciilor de catering și agroturism.

În conformitate cu misiunea și obiectivele strategice ale ASEM, acest program de formare profesională este orientat spre realizarea cerințelor majore înaintate de piața forței de muncă și are *scopul de a forma specialiști în domeniul tehnologiei și managementului alimentației publice și agroturismului, care să aibă competențe în managementul procesului de fabricare a producției alimentației publice, managementul și controlul calității serviciilor agroturistice, și care să preia responsabilități asociate cu securitatea produselor alimentare, nutriția aplicată, capabili să se dezvolte continuu și să colaboreze pentru a satisface cerințele societății.*

În procesul de elaborare a programului au fost parcurse următoarele 5 etape:

- 1) **Fundamentare (stabilirea elementelor de intrare).** S-a efectuat: analiza documentelor normative și reglatoare cu referire la procesele educaționale în învățământul superior; analiza prealabilă referitoare la nevoile specifice exprimate de clienți, beneficiari și parteneri (cadre științifico-didactice, absolvenți, studenți și firme sau organizații interesate); analiza celor mai noi direcții de dezvoltare în domeniul de formare; analiza comparativă a planurilor de studii pe baza unor modele de la universități de prestigiu din țară și străinătate; analiza metodologiilor specifice actuale de predare în domeniu; analiza și evaluarea prealabilă a propunerilor venite din partea unor specialiști externi/studenți; analiza neconformităților constatate pe parcursul anilor universitari precedenți;
- 2) **Predeterminarea rezultatelor (elemente de ieșire)** – au fost stabilite rezultatele învățării (competențele), pe care trebuie să le atingă studenții, prin alegerea dintr-o gamă largă de finalități a acelor relevante pentru studenți și piața forței de muncă;
- 3) **Asigurarea unui proces relevant de învățare** – s-a luat decizia asupra modului în care studenții trebuie să fie sprijiniți pentru a atinge finalitățile de studiu. Au fost stabilite și selectate: unitățile de curs adecvate pentru formarea competențelor proiectate; volumul de muncă necesar (punctele credite) pentru realizarea fiecărui curs; consecutivitatea și modalitatea predării cursurilor;
- 4) **Stabilirea modului de evaluare** – s-a luat decizia asupra modului în care se va determina dacă și când studenții au atins finalitățile de studiu proiectate;
- 5) **Redactarea, analiza, verificarea, validarea și aprobarea planului de studii.**

II. Concepția formării specialistului

Programul are menirea de a pregăti specialiști pentru activități în domeniul tehnologiei și managementului alimentației publice și agroturismului, care să aibă competențe în managementul procesului de fabricare a producției alimentației publice, managementul și controlul calității serviciilor agroturistice, și care să preia responsabilități asociate cu securitatea produselor alimentare, nutriția aplicată.

Ocupațiile tipice pentru absolvenții ciclului II- master la specialitatea "Tehnologia și managementul alimentației publice și agroturistice" vor fi:

Industrie: Inginer organizarea conducerii producției, Șef serviciu aprovizionare tehnico-materială.

Economie: Director întreprindere mică, manager în unitățile de alimentație publică și agroturism.

Asistent universitar, lector universitar.

Cercetare, dezvoltare tehnologică: Cercetător stagiar, colaborator științific, inginer cercetare.

Absolvenții își pot continua studiile la ciclul III – Doctorat.

În acest context, respectivul program de formare profesională are drept obiectiv major să formeze *personalități integre și competente profesional*, pentru a face față cerințelor actuale și de perspectivă a pieței forței de muncă locale și internaționale, care vor:

- Conștientiza importanța practicării unor activități eficiente și eficace în viața profesională și cea cotidiană;
- Forma și dezvolta competențele necesare pentru autorealizare și obținerea succesului în activitatea profesională;
- Acumula un stoc de cunoștințe și crea valoare academică adăugată în domeniul merceologiei și comerțului, care va servi drept bază pentru dezvoltarea personală și profesională.

Totodată, programul va dezvolta la studenți următoarele **competențe - chei generice**: Competența de rezolvare a problemelor; Spirit de inițiativă și antreprenorial; Gândire critică și strategică; Competența de muncă în echipă; Competența de învățare; Creativitate; Competența de comunicare utilizând și o limbă străină; Competența de operare cu tehnologia informatică; Înțelegere pentru culturile și obiceiurile altor popoare.

Pentru a realiza cu succes această ofertă educațională, în ASEM este creat un *mediu educațional plăcut, calitativ și productiv, centrat pe student*, care se bazează pe următoarele principii de organizare a formării:

- 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;
- Îmbinarea aspectelor de natură teoretică cu cultivarea unor abilități legate de realitățile activităților din domeniul administrării afacerilor;
- Structurarea demersurilor educaționale pe concepția "învăță acționând" și dezvoltarea unor dexterități de ordin practic;
- Valorificarea unor tehnici moderne de instruire, inclusiv de dezvoltare a creativității.

III. Finalități de studiu

Finalitățile se vor realiza prin valorificarea conținutului unităților de curs, dar și prin utilizarea adecvată a activităților de predare - învățare - cercetare - evaluare.

La finalizarea studiilor studentul va fi competent:

1. Să demonstreze abilități cognitive (cunoaștere, înțelegere, aplicare, analiză, sinteză, evaluare) în următoarele domenii: Tehnologie, Management și Agroturism;
2. Să elaboreze planuri de afaceri pentru inițierea și dezvoltarea în domeniul alimentației publice;
3. Să asigure desfășurarea activităților în conformitate cu legile și normele stabilite;

4. Să gestioneze procesele de concepție a proceselor a produselor industriale;
5. Să gestioneze și să execute managementul resurselor întreprinderilor în situații deosebite;
6. Să utilizeze soluții originale în managementul întreprinderilor de alimentație publică și agroturism;
7. Să evalueze și să îmbunătățească performanța strategică a echipelor unităților de alimentație publică;
8. Să contribuie la asigurarea cu resurse financiare și materiale a proiectelor;
9. Să organizeze transferul tehnologic intersectorial cu utilizarea soluțiilor originale.
10. Să utilizeze cunoștințe teoretice și practice specializate, avansate în domeniul tehnologiei și managementului alimentației publice și agroturism;
11. Să demonstreze capacități analitice vizând inovațiile din domeniul tehnologiilor alimentare;
12. Să evalueze critic concepțiile, principiile metodele care stau la baza tehnologiilor alimentare performante și a unui management modern în alimentația publică și agroturism;
13. Să conceapă proceduri teoretice sau experimentale pentru rezolvarea problemelor din cercetarea industrială;
14. Să elaboreze strategii și obiective de perspectivă pentru întreprindere.

Elaborat și validat

Catedra Merceologie, Comerț și

Alimentație Publică

„26” februarie 2016

Proces verbal Nr. 7

Șef catedră,

dr., conf. univ.,



Mihail CERNAVCA

Avizat

Consiliul Coordonator al Școlii Masterale

„25” martie 2016

Proces verbal Nr. 4

Director,

dr., conf. univ.,



Angela CASIAN