

MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN MOLDOVA



APROBAT
Senatul ASEM
02 martie 2016
Proces verbal nr. 4



PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÎNT

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

Facultatea: **Business și administrarea afacerilor**

Domeniul general de studii: **54. Tehnologii de fabricare și prelucrare**

Domeniul de formare profesională: **541. Tehnologia produselor alimentare**

Specialitatea: **541.1. Tehnologia și managementul alimentației publice**

Numărul total de credite de studiu: **240**

Titlul obținut: **Licențiat în tehnologia produselor alimentare**

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

Limba de instruire: **Română, rusă**

Forma de organizare: **Învățământ cu frecvență**

CHIȘINĂU, 2016

NOTA EXPLICATIVĂ

I. Introducere

Prezentul plan de învățământ include ansamblul de activități de instruire și evaluare reunite într-o concepție unitară cu scopul formării unui specialist de calificare superioară de licență, cu diplomă recunoscută la specialitatea 541.1 *Tehnologia și Managementul Alimentației Publice*.

Învățământul în cadrul planului de studii la specialitatea 541.1. *Tehnologia și Managementul Alimentației Publice* are misiunea de a pregăti specialiști capabili să asigure conceperea și industrializarea produselor alimentației publice competitive pe piață și este orientat spre:

- *promovarea și valorificarea tehnologiilor moderne în alimentația publică;*
- *elaborarea și promovarea noilor produse alimentare;*
- *asigurarea unui design contemporan al produselor;*
- *un management eficient în organizarea proceselor de producție și de deservire a consumatorilor;*
- *asigurarea securității și inocuității produselor alimentației publice.*

În conformitate cu misiunea și obiectivele strategice ale ASEM, acest program de formare profesională este orientat spre realizarea cerințelor științei alimentelor sub multiple aspecte: chimic, fizico-chimic, senzorial, nutrițional, energetic, a tehnologiilor alimentare în general și a tehnologiei produselor alimentației publice, în particular, a aspectelor legate de dezvoltarea unităților de alimentație publică, a sistemelor de producție, a doctrinelor economice, a managementului resurselor materiale, financiare și umane, principiilor de organizare a proceselor de producție și de deservire a consumatorilor, normării și salarizării muncii, managementului calității produselor alimentare, managementului proiectelor, evidenței contabile, planificării și analizei economice și financiare, statisticii, tehnologiilor și sistemelor de tehnologii, gestiunii procesului de concepție și industrializare a produsului, însușirea bazelor eticii și principiilor deontologice.

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 ce se referă la managementul întreprinderilor de alimentație publică, precum și conducerii diferitor subdiviziuni ale organizațiilor (de stat, privată sau mixtă). La nivel de întreprindere specialistul din domeniul **Tehnologia produselor alimentare** este cel care trebuie să asigure buna desfășurare a tuturor activităților: achiziționarea resurselor economice, producerea / prestarea serviciilor; vânzările; planificarea activității economice; dezvoltarea sistemului informațional; gestionarea resurselor umane. Totodată, absolvenții domeniului de

formare **Tehnologia produselor alimentare** sunt potențialii antreprenori care vor crea locuri de muncă și noi perspective în progresul socio-economic.

Absolvenții programului se pot angaja în întreprinderi și organizații din diverse ramuri ale economiei naționale și sunt pregătiți pentru a ocupa posturi cu funcții manageriale atât la nivel de subdiviziuni și de agenți economici, cu diferite forme de proprietate (de stat, privată sau mixtă), cât și la nivel național. Absolvenții își pot continua studiile la ciclul II de studii superioare – Master.

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 și afaceri;
- Acumula un stoc de cunoștințe și crea valoare academică adăugată în domeniul **Tehnologia produselor alimentare**, care va servi drept bază pentru dezvoltarea personală și profesională.

Totodată, programul va dezvolta la studenți următoarele **competențe - cheie 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 “învață 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: Tehnologii culinare, Teorie economică, Management, Marketing, Piețe, Clienți, Drept, Finanțe, Sisteme informaționale;
2. Conștientizarea nevoii de formare continuă, utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională
3. Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și cu distribuirea de sarcini între membri pe nivele subordonate restrâns și asistență calificată
4. Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale în condițiile unei autonomii
5. Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode bine cunoscute în domeniu
6. Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a calității și a limitelor de aplicare a unor procese, proiecte, programe, metode și teorii
7. Utilizarea unor principii și metode de bază pentru rezolvare problemelor (situațiilor) bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată
8. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte asociate domeniului
9. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare, utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională

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

CALENDARUL UNIVERSITAR

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

PLANUL PROCESULUI DE STUDII PE SEMESTRE/ANI DE STUDII

ANUL I de STUDII

SEMESTRUL I

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Ore pe săptămână în auditoriu				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice	Total	din care				
									Curs	Seminar	Lab./Pract.		
F.01.O.001.21	Teorie economică	150	60	90	30	30	-	4	2	2	-	E	5
F.01.O.002.62	Matematica economică	150	60	90	30	30	-	4	2	2	-	E	5
F.01.O.003.14	Chimia neorganică și analitică	180	90	90	40	20	30	6	3	1	2	E	6
S.01.O.004.14	Economia întreprinderii alimentației publice	120	44	76	30	14	-	3	2	1	-	E	4
G.01.O.005.33	Limba străină de afaceri I(eng., fr., germ., span.)	150	90	60	-	90	-	6	-	6	-	E	5
G.01.O.006.63	Informatica economică	150	60	90	14	-	46	4	1	-	3	E	5
G.01.O.007.15	Educație fizică I	30	30	-	-	30	-	2	-	2	-	V	-
Total		930	434	496	144	214	76	29	10	14	5	6E, 1V	30
G.01.O.24	Limba română (pentru alolingvi)	60	30	30	14	16	-	2	1	1	-	E	2

ANUL I DE STUDII

SEMESTRUL II

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Ore pe săptămână în auditoriu				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice	Total	din care				
									Curs	Seminar	Lab./Pract.		
S.02.O.008.14	Grafica inginerescă	150	60	90	30	30	-	4	2	2	-	E	5
F.02.O.009.12	Marketingul alimentației publice	150	60	90	30	30	-	4	2	2	-	E	5
S.02.O.010.14	Fundamentele conservării	120	44	76	26	18	-	3	2	1	-	E	4
G.02.O.011.33	Limba străină de afaceri II (eng., fr., germ., span.)	150	90	60	-	90	-	6	-	6	-	E	5
F.02.O.012.14	Fizica și metode fizice de cercetare	150	60	90	30	16	14	4	2	1	1	E	5
F.02.O.013.1.14	Chimia organică.	180	100	80	50	16	34	6	3	1	2	E	6
F.02.O.013.2.14	Chimia fizică și coloidală												
G.02.O.014.15	Educație fizică II	30	30	-	-	30	-	2	-	2	-	V	-
Total		930	444	486	166	230	48	29	11	15	3	6E, 1V	30

ANUL II de STUDII

SEMESTRUL III

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Ore pe săptămână în auditoriu				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice	Total	din care				
									Curs	Seminar	Lab./Pract.		
S.03.O.015.14	Merceologia produselor alimentare	150	76	74	48	-	28	5	3	-	2	E	5
F.03.O.016.62	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității	90	44	46	26	18	-	3	2	1	-	E	3
F.03.O.017.1.14	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică	180	104	76	60	-	44	7	4	-	3	E	6
F.03.O.017.2.14	Biochimia alimentară												
F.03.O.018.11	Managementul alimentației publice	120	60	60	30	30	-	4	2	2	-	E	4
F.03.O.019.14	Microbiologia generală	120	60	60	30	-	30	4	2	-	2	E	4
S.03.O.020.14	Mecanica	120	60	60	30	30	-	4	2	2	-	E	4
Total		780	404	376	224	78	102	27	15	5	7	6E	26
O disciplină opțională													
U.03.A.021.32	Filosofie socială și economică	120	44	76	30	14	-	3	2	1	-	E	4
U.03.A.021.32	Politologie	120	44	76	30	14	-	3	2	1	-	E	4
Total discipline obligatorii și opționale		900	448	452	254	92	102	30	17	6	7	7E	30

ANUL II de STUDII

SEMESTRUL IV Activitatea didactică – 12 săptămâni

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Ore pe săptămână în auditoriu				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice	Total	din care				
									Curs	Seminar	Lab./Pract.		
S.04.O.022.14	Tehnologie culinară I	150	88	62	28	16	44	7	2	1	4	E	5
S.04.O.023.14	Operații unitare în industria alimentară	120	60	60	28	32	-	5	2	3	-	E	4
S.04.O.024.1.14	Igiena și sanitară în unitățile de alimentație publică	150	74	76	28	22	24	6	2	2	2	E	5
S.04.O.024.2.14	Microbiologia produselor alimentare												
F.04.O.025.14	Electrotehnica și bazele electronicii	120	44	76	26	-	18	4	2	-	2	E	4
F.04.O.026.14	Chimia produselor alimentare	90	44	46	28	-	16	4	2	-	2	E	3
F.04.O.027.14	Practica tehnologică	150	120	30	-	-	-	-	-	-	-	E	5
Total		780	430	350	138	70	102	26	10	6	10	6E	26
O disciplină opțională													
S.04.A.028.11	Fundamentele managementului organizației	120	44	76	24	20	-	4	2	2	-	E	4
S.04.A.028.14	Falsificarea mărfurilor și metode de identificare	120	44	76	24	20	-	4	2	2	-	E	4
Total discipline obligatorii și opționale		900	474	426	162	90	102	30	12	8	10	7E	30

ANUL III de STUDII

SEMESTRUL V

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Ore pe săptămână în auditoriu				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice	Total	din care				
									Curs	Seminar	Lab./Pract.		
S.05.O.029.14	Tehnologie culinară II	150	72	78	26	10	36	6	2	1	3	E	5
F.05.O.030.42	Finanțele unității alimentației publice	120	60	60	24	36	-	4	2	2	-	E	4
S.05.O.031.14	Alimentația curativă și de profilaxie	120	60	60	36	24	-	4	2	2	-	E	4
S.05.O.032.14	Utilaj frigorific	120	60	60	36	24	-	4	2	2	-	E	4
F.05.O.033.14	Fundamentele nutriției umane	120	60	60	36	24	-	4	2	2	-	E	4
F.05.O.034.52	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică	90	60	30	30	30	-	4	2	2	-	E	3
S.05.O.035.14	Proiect de an	90	-	90	-	-	-	-	-	-	-	E	3
Total		810	372	438	188	148	36	26	12	11	3	7E	27
O disciplină opțională													
S.05.A.036.11	Antreprenoriat	90	44	46	24	20	-	3	2	1	-	E	3
S.05.A.036.22	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii	90	44	46	24	20	-	3	2	1	-	E	3
Total discipline obligatorii și opționale		900	416	484	212	168	36	29	14	12	3	8E	30

ANUL III de STUDII

SEMESTRUL VI Activitatea didactică – 11 săptămâni

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Ore pe săptămână în auditoriu				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice	Total	din care				
									Curs	Seminar	Lab./Pract.		
S.06.O.037.14	Tehnologie culinară III	120	74	30	34	10	30	6	3	1	2	E	4
S.06.O.038.1.14 S.06.O.038.2.14	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie Designul și estetica produselor de cofetărie	150	90	76	50	10	30	8	4	1	3	E	5
S.06.O.039.14	Utilaj tehnologic	120	74	46	44	18	12	6	4	1	1	E	4
S.06.O.040.61	Sisteme informatice de gestiune	90	44	46	14	-	30	4	1	-	3	E	3
S.06.O.041.14	Produse de catering	90	44	46	22	-	22	4	2	-	2	E	3
S.06.O.042.14	Practica de producție	210	160	50	-	-	-	-	-	-	-	E	7
Total		780	486	294	164	38	124	28	14	3	11	6E	26
O disciplină opțională													
S.06.A.043.14	Managementul calității alimentelor	120	44	76	22	22	-	2	1	1	-	E	4
S.06.A.043.14	Toxicologia și securitatea alimentară	120	44	76	22	22	-	2	1	1	-	E	4
Total discipline obligatorii și opționale		900	530	370	186	60	124	30	15	4	11	7E	30

ANUL IV de STUDII

SEMESTRUL VII

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Ore pe săptămână în auditoriu				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice	Total	din care				
									Curs	Seminar	Lab./Pract.		
S.07.O.044.1.14	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice	120	60	60	30	-	30	4	2	-	2	E	4
S.07.O.045.14	Proiectarea tehnologică a unităților de alimentației publice	120	60	60	30	30	-	4	2	2	-	E	4
S.07.O.046.14	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică / Proiect de an	180	60	120	30	-	30	4	2	-	2	E/E	6
S.07.O.047.61	Dreptul afacerilor	120	60	60	30	30	-	4	2	2	-	E	4
S.07.O.048.14	Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice	120	60	60	30	30	-	4	2	2	-	E	4
Total		660	300	360	150	90	60	20	10	6	4	6E	22
O disciplină opțională I													
S.07.A.049.14	Arhitectura și construcția UAP	120	60	60	30	30	-	4	2	2	-	E	4
S.07.A.049.14	Protecția muncii	120	60	60	30	30	-	4	2	2	-	E	4
O disciplină opțională II													
S.07.A.050.14	Oenologie	120	60	60	30	16	14	4	2	1	1	E	4
S.07.A.050.11	Managementul riscurilor în afaceri	120	60	60	30	16	14	4	2	1	1	E	4
Total discipline obligatorii și opționale		900	420	480	210	136	74	28	14	9	5	8E	30

ANUL IV de STUDII

SEMESTRUL VIII

Activitatea didactică – 5 săptămâni

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Ore pe săptămână în auditoriu				Forma de evaluare	Nr. puncte credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice	Total	din care				
									Curs	Seminar	Lab./Pract.		
S.08.O.051.14	Gastronomie internațională	90	32	58	16	16	-	8	4	4	-	E	3
U.08.O.052.31	Economie mondială și integrare europeană	90	32	58	24	8	-	8	6	2	-	E	3
S.08.O.053.14	Practica de licență	360	280	80	-	-	-	-	-	-	-	E	12
Total		540	344	196	40	24	-	16	10	6	-	3E	18
Total discipline obligatorii și opționale în planul de învățământ		6900	3510	3390	-	-	-	-	-	-	-	52E, 2V	228
<i>Examenul de licență</i>													12
Total credite de studii acumulate													240

EXAMENUL DE LICENȚĂ

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

STAGIILE DE PRACTICĂ

	Stagiile de practică	Sem.	Durata nr. săpt.	Perioada	Număr de credite
1.	Practica de inițiere/ tehnologică	IV	3	Februarie	5
2.	Practica în producție	VI	4	Februarie	7
3.	Practica de licență	VIII	7	Martie - Mai	12

DISCIPLINE FACULTATIVE (LA LIBERA ALEGERE)

Denumirea disciplinei	Anul	Sem	Număr de ore pe tipuri de activități			Evaluări	Nr. de credite
			C	S	L/P		
1. Limba română pentru alolingvi	I	I		30	-	E	2
2. Limba străină II (eng., fr., germ., span.)	I-III	II-V		30	-	E	2
3. Sociologie	I	II	16	14	-	E	2
4. Ecologie și protecția mediului	I	II	16	14	-	E	2
5. Programare WEB	I	II	16	14	-	E	2
6. Drept comunitar	I	II	16	14	-	E	2
7. Deontologia asistentului social	I	II	16	14	-	E	2
8. Cultura comunicării	I	II	16	14	-	E	2
9. Fiabilitatea sistemelor	I	II	16	14	-	E	2
10. Bazele contabilității	I	II	16	14	-	E	2
11. Tehnologiile aplicațiilor Office	I	II	16	14	-	E	2
12. Etica profesională	I	II	16	14	-	E	2
13. Economie mondială și integrare europeană	I	II	16	14	-	E	2
14. Design și estetica mărfurilor	II	III	16	14	-	E	2
15. Cibernetica sistemelor economice	II	III	16	14	-	E	2
16. Metodologia cercetărilor științifico-economice	II	III	16	14	-	E	2
17. Istoria administrației publice din Republica Moldova	II	III	16	14	-	E	2
18. Migrație și dezvoltare	II	III	16	14	-	E	2
19. Studiul comunicării publice	II	III	16	14	-	E	2
20. Metode numerice	II	III	16	14	-	E	2
21. Asamblarea și depanarea PC	II	III	16	14	-	E	2
22. Psihologia comunicării de afaceri	II	III	16	14	-	E	2
23. Filosofia dreptului	II	III	16	14	-	E	2
24. Geoeconomia	II	IV	16	14	-	E	2
25. Cultura afacerilor	II	IV	16	14	-	E	2
26. Oenologie	II	IV	16	14	-	E	2
27. Bazele nutriției	II	IV	16	14	-	E	2
28. Dreptul European	II	IV	16	14	-	E	2
29. Activitatea instituțiilor de credit nebancale	II	IV	16	14	-	E	2
30. Finanțarea nebancaară a întreprinderilor mici și mijlocii	II	IV	16	14	-	E	2
31. Managementul producției	II	IV	16	14	-	E	2
32. Asigurări sociale și medicale	II	IV	16	14	-	E	2
33. Asistența socială a șomerilor	II	IV	16	14	-	E	2
34. Comunicare birotică și de secretariat	II	IV	16	14	-	E	2
35. Politici de ocupare a forței de muncă	II	IV	16	14	-	E	2
36. Grafica interactivă	II	IV	16	14	-	E	2
37. Sisteme de operare II	II	IV	16	14	-	E	2
38. Aditivi și ingrediente în alimentația publică	II	IV	16	14	-	E	2
39. Drept constituțional comparat	II	IV	16	14	-	E	2
40. Tranzacții internaționale	III	V	16	14	-	E	2
41. Comerț internațional	III	V	16	14	-	E	2
42. Design și estetică în marketing	III	V	16	14	-	E	2
43. Igienă și sanitarie	III	V	16	14	-	E	2
44. Psihologia comunicării	III	V	16	14	-	E	2
45. Practici bursiere internaționale	III	V	16	14	-	E	2
46. Corespondența economică în limba străină	III	V	16	14	-	E	2
47. Protecția proprietății intelectuale	III	V	16	14	-	E	2
48. Voluntariat și parteneriat în asistența socială	III	V	16	14	-	E	2
49. Comunicare didactică	III	V	16	14	-	E	2
50. Sisteme informatice contabile	III	V	16	14	-	E	2
51. Economia informațională tenebră	III	V	16	14	-	E	2
52. Control și audit financiar	III	V	16	14	-	E	2
53. Grafica pe calculator	III	V	16	14	-	E	2
54. Urbanism comercial și amenajarea teritoriului	III	V	16	14	-	E	2
55. Corespondența juridică și economică	III	V	16	14	-	E	2
56. Guvernarea electronică	III	VI	16	14	-	E	2
57. Tehnologia barurilor	III	VI	16	14	-	E	2
58. Actele de procedură civilă	III	VI	16	14	-	E	2
59. Procese stocastice	IV	VII	16	14	-	E	2
60. Tehnologii de restaurant	IV	VII	16	14	-	E	2
61. Dreptul concurenței	IV	VII	16	14	-	E	2

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

Cod	Unitatea de curs	Finalități de studiu																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
F.01.O.001.21	Teorie economică	V		V						V			V	V	V	V				V	V	V
F.01.O.002.62	Matematica economică	V		V			V	V	V	V	V			V								
F.01.O.003.14	Chimia neorganică și analitică		V	V						V												V
S.01.O.004.14	Economia întreprinderii alimentației publice	V	V		V				V	V												
G.01.O.005.33	Limba străină										V				V							V
G.01.O.006.63	Informatica economică	V													V						V	
G.01.O.007.15	Educație fizică I																					
S.02.O.008.14	Grafica inginerască							V							V		V			V	V	V
F.02.O.009.12	Marketingul alimentației publice	V						V	V	V	V						V					
S.02.O.010.14	Fundamentele conservării	V					V			V									V			
G.02.O.011.33	Limba străină de afaceri										V				V							V
F.02.O.012.14	Fizica și metode fizice de cercetare	V	V	V		V	V		V		V							V	V	V		
F.02.O.013.1.14	Chimia organică.		V						V	V												V
F.02.O.013.2.14	Chimia fizică și coloidală																					
G.02.O.014.15	Educație fizică II																					
S.03.O.015.14	Merceologia produselor alimentare	V	V	V	V	V	V	V	V						V			V	V	V	V	
F.03.O.016.62	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității		V		V		V		V	V						V						
F.03.O.017.1.14	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică		V						V	V		V				V			V		V	
F.03.O.017.2.14	Biochimia alimentară																					
F.03.O.018.11	Managementul alimentației publice		V	V					V	V		V				V			V		V	V
F.03.O.019.14	Microbiologia generală	V	V	V		V	V		V									V	V	V		
S.03.O.020.14	Mecanica					V	V			V										V		V
U.03.A.021.32	Filosofie socială și economică	V		V				V		V												
U.03.A.021.32	Politologie	V		V				V		V												
S.04.O.022.14	Tehnologie culinară I			V				V	V			V	V		V						V	
S.04.O.023.14	Operații unitare în industria alimentară			V								V										
S.04.O.024.1.14	Igiena și sanitară în unitățile alimentației	V	V	V		V	V		V									V	V	V		

	publice																		
S.04.O.024.2.14	Microbiologia produselor alimentare	V	V	V		V	V		V								V	V	V
F.04.O.025.14	Electrotehnica și bazele electronicii			V		V	V		V			V						V	V
F.04.O.026.14	Chimia produselor alimentare			V			V		V										V
F.04.O.027.14	Practica tehnologică																V	V	V
S.04.A.028.11	Fundamentele managementului organizației	V				V						V							
S.04.A.028.14	Falsificarea mărfurilor și metode de identificare						V	V	V										V
S.05.O.029.14	Tehnologie culinară II		V					V	V			V	V		V				V
F.05.O.030.42	Finanțele unității alimentației publice	V							V		V								V
S.05.O.031.14	Alimentația curativă și de profilaxie			V		V			V			V						V	V
S.05.O.032.14	Utilaj frigorific		V						V									V	V
F.05.O.033.14	Fundamentele nutriției umane			V		V			V			V						V	V
F.05.O.034.52	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică	V			V				V		V	V			V		V	V	V
S.05.O.035.14	Proiect de an																		
S.05.A.036.11	Antreprenariat	V	V	V		V	V					V							V
S.05.A.036.22	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii	V		V					V			V							
S.06.O.037.14	Tehnologie culinară III			V				V	V			V	V		V				V
S.06.O.038.14	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie Designul și estetica produselor de cofetărie			V				V	V			V	V		V				V
S.06.O.039.14	Utilaj tehnologic		V						V									V	V
S.06.O.040.61	Sisteme informatice de gestiune	V					V					V						V	
S.06.O.041.14	Produse de catering		V					V	V			V			V				
S.06.O.042.14	Practica în producție																		
S.06.A.043.14	Managementul calității alimentelor	V		V				V	V			V	V	V	V				V
S.06.A.043.14	Toxicologia și securitatea alimentară	V	V	V		V	V		V								V	V	V
S.07.O.044.14	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice			V	V			V	V								V	V	V
S.07.O.045.14	Proiectarea tehnologică a unităților de alimentației publice	V						V	V			V							V
S.07.O.046.14	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație	V	V	V				V	V			V		V		V			

	publică/ Proiect de an																			
S.07.O.047.23	Dreptul afacerilor			V							V	V								V
S.07.O.048.14	Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice	V	V	V				V	V		V							V	V	
S.07.A.049.14	Arhitectura și construcția UAP	V	V	V				V	V		V							V	V	
S.07.A.049.14	Protecția muncii			V					V	V										V
S.07.A.050.14	Oenologie	V									V	V					V			
S.07.A.050.11	Managementul riscurilor în afaceri	V			V	V		V		V										
S.08.O.051.14	Gastronomie internațională	V															V			V
U.08.O.052.31	Economie mondială și integrare europeană	V				V			V	V										
S.08.O.053.14	Practica de licență	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
	Examenul de licență	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V

Examinat și avizat
CONSILIUL FACULTĂȚII
BUSINESS ȘI ADMINISTRAREA AFACERILOR
 Proces verbal nr. 6 din 1.03.16

Decan,
 dr., conf. univ.,  Angela SOLCAN

Elaborat și validat
 CATEDRA **MERCEOLOGIE, COMERȚ ȘI**
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
 Proces verbal nr. 7 din 28.02.16

Șef catedră,
 dr., conf. univ.,  Mihail CERNAVCA