

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE A MOLDOVEI

COORDONAT  
Ministerul Educației, Culturii și  
Cercetării al Republicii Moldova

„21” iunie 2019

Nr. de înregistrare ÎSL 02- 18547

APROBAT  
la ședința Senatului A.S.E.M  
„06” februarie 2019

Proces verbal nr. 6

Rector A.S.E.M.,  
profesor universitar, doctor habilitat,  
academician  
Gr. BELOSTIȚNIC



PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÎNT

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

Facultatea: **Business și administrarea afacerilor**

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

Domeniul de formare profesională: **0721 Procesarea alimentelor**

Specialitatea: **0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice**

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

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

Baza admiterii: **Diplomă de colegiu** din domeniul general de studiu **Tehnologia produselor alimentare**

Limba de instruire: **Română, rusă**

Forma de organizare a învățământului: **cu frecvență redusă**

CHIȘINĂU, 2019



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, etc, 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	Sesiunea de TOAMNĂ	Sesiunea de IARNĂ	Sesiunea de VARĂ	Stagii de PRACTICĂ
<i>Anul I</i>	29.IX - 12.X.	12.I - 27.I	13.IV - 21.IV	
<i>Anul II</i>	13.X - 26.X	02.II - 19.II	11.V - 17.V	
<i>Anul III</i>	27.X - 09.XI	23.II.2019 12.III.2019	18.V 26.V	04.II. – 24.II
<i>Anul IV</i>	15.IX - 28.IX	26.I - 05.II	EXAMENE DE LICENȚĂ 03.VI – 15.VI	11.III – 20.IV



## PLANUL PROCESULUI DE STUDII PE SEMESTRE/ANI DE STUDII

Pentru absolvenții instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar și postsecundarnonterțiar, care continuă studiile în ASEM în domeniul economic, reducerea duratei studiilor la Ciclul I poate fi condiționată de recunoașterea a cel mult 28 de credite de studii transferabile acumulate în învățământul profesionaltehnic postsecundar și postsecundarnonterțiar, în baza cadrului normativ.

### Disciplinele și creditele de studii recunoscute

	<i>Denumirea unității de curs</i>	<i>Total ore</i>	<i>Nr. P.C</i>
	Teoria economică	150	5
	Fizica și metode fizice de cercetare	150	5
	Informatica economică	150	5
	Marketingul alimentației publice	150	5
	Dreptul afacerilor	120	4
	<i>O disciplină opțională:</i>		
	Filosofie economică		
	Politologie	120	4
<b>Total</b>		<b>840</b>	<b>28</b>

### ANUL I de STUDII

### SEMESTRUL I

<i>Cod</i>	<i>Denumirea unității de curs</i>	<i>Total</i>	<i>Total ore</i>			<i>Număr de ore pe tipuri de activități</i>			<i>Forma de evaluare</i>	<i>Nr. P.C</i>
			<i>Total ore învățământ cu Frecvență</i>	<i>Contact direct</i>	<i>Studiu individual</i>	<i>Curs</i>	<i>Seminar</i>	<i>Laborator/ Practice</i>		
F.01.O.001.52	Matematica economică	150	60	18	132	10	8	-	E	5
F.01.O.002.13	Chimia neorganică și analitică	180	90	22	158	10	-	12	E	6
S.01.O.003.13	Economia întreprinderii alimentației publice	120	44	12	108	8	4	-	E	4
S.01.O.004.13	Grafica inginerescă	150	60	16	134	8	8	-	E	5
S.01.O.005.13	Fundamentele conservării	120	44	12	108	6	6	-	E	4
F.01.O.006.13	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității	90	44	14	76	8	6	-	E	3
<b>Total</b>		<b>810</b>	<b>342</b>	<b>94</b>	<b>716</b>	<b>50</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>6E</b>	<b>27</b>



## ANUL I de STUDII

## SEMESTRUL II

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
F.02.O.007.1.13 F.02.O.007.2.13	Chimia organică. Chimia fizică și coloidală	180	100	28	152	14	-	14	E	6
S.02.O.008.13	Merceologia produselor alimentare	150	76	20	130	8	-	12	E	5
F.02.O.009.13	Microbiologia generală	120	60	16	104	8	-	8	E	4
F.02.O.010.1.13 F.02.O.010.2.13	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică Biochimia alimentară	180	104	26	154	16	-	10	E	6
S.02.O.011.13	Mecanica	120	60	16	104	8	8	-	E	4
<b>Total</b>		<b>750</b>	<b>400</b>	<b>106</b>	<b>644</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>44</b>	<b>5E</b>	<b>25</b>

## ANUL II de STUDII

## SEMESTRUL III

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
S.03.O.012.1.13 S.03.O.012.2.13	Igiena și sanitaritatea în unitățile de alimentație publică Microbiologia produselor alimentare	150	74	22	128	8	4	10	E	5
F.03.O.013.11	Managementul alimentației publice	120	60	18	102	10	8	-	E	4
F.03.O.014.13	Electrotehnica și bazele electronicii	150	44	10	140	6	-	4	E	5
S.03.O.015.13	Tehnologie culinară I	150	88	24	126	10	-	14	E	5
S.03.O.016.13	Operații unitare în industria alimentară	120	60	16	104	8	8	-	E	4
<b>Total</b>		<b>690</b>	<b>326</b>	<b>90</b>	<b>600</b>	<b>42</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>5E</b>	<b>23</b>
<b>O disciplină opțională</b>										
S.03.A.017.11	Fundamentele managementului organizației	120	44	12	108	6	6	-	E	4
S.03.A.017.13	Falsificarea mărfurilor și metode de identificare									
<b>Total discipline obligatorii și opționale</b>		<b>810</b>	<b>370</b>	<b>102</b>	<b>708</b>	<b>48</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>6E</b>	<b>27</b>



## ANUL II de STUDII

## SEMESTRUL IV

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.04.O.018.13	Alimentația curativă și de profilaxie	150	60	12	138	8	4	-	E	5
F.04.O.019.13	Chimia produselor alimentare	120	44	12	108	6	-	6	E	4
S.04.O.020.13	Tehnologie culinară II	150	72	22	128	10	-	12	E	5
S.04.O.021.13	Utilaj frigorifice	120	60	12	108	8	4	-	E	4
F.04.O.022.13	Fundamentele nutriției umane	150	60	18	132	8	-	10	E	5
<b>Total</b>		<b>690</b>	<b>296</b>	<b>76</b>	<b>614</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>28</b>	<b>5E</b>	<b>23</b>
<b>O disciplină opțională</b>										
S.04.A.023.11	Antreprenoriat	90	44	16	74	10	6	-	E	3
S.04.A.023.22	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii									
<b>Total discipline obligatorii și opționale</b>		<b>780</b>	<b>340</b>	<b>92</b>	<b>688</b>	<b>50</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>6E</b>	<b>26</b>

## ANUL III de STUDII

## SEMESTRUL V

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
F.05.O.024.31	Finanțele unității alimentației publice	120	60	14	106	8	6	-	E	4
S.05.O.025.13	Utilaj tehnologic	150	74	16	134	6	-	10	E	5
S.05.O.026.13	Tehnologie culinară III	150	74	22	128	10	-	12	E	5
S.05.O.027.13	Proiect de an	90	-	-	90	-	-	-	E	3
F.05.O.028.13	Practica tehnologică	150	150	30	120	-	-	-	E	5
<b>Total</b>		<b>660</b>	<b>358</b>	<b>82</b>	<b>578</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>5E</b>	<b>22</b>
<b>O disciplină opțională</b>										
S.05.A.029.13	Managementul calității alimentelor	120	44	12	108	6	6	-	E	4
S.05.A.029.13	Toxicologia și securitatea alimentară									
<b>Total discipline obligatorii și opționale</b>		<b>780</b>	<b>402</b>	<b>94</b>	<b>686</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>6E</b>	<b>26</b>



## ANUL III de STUDII

## SEMESTRUL VI

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.06.O.030.1.13	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	180	90	20	160	10	-	10	E	6
S.06.O.030.2.13	Designul și estetica produselor de cofetărie									
S.06.O.031.51	Sisteme informatice de gestiune	90	44	14	76	6	-	8	E	3
S.06.O.032.13	Produse de catering	90	44	12	78	4	-	8	E	3
S.06.O.033.13	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice	150	60	14	136	6	-	8	E	5
F.07.O.034.41	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică	90	60	18	72	10	8	-	E	3
<b>Total</b>		<b>600</b>	<b>298</b>	<b>78</b>	<b>522</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>34</b>	<b>5E</b>	<b>20</b>
<i>O disciplină opțională</i>										
S.06.A.035.13	Oenologie	120	60	18	102	10	4	4	E	4
S.06.A.035.11	Managementul riscurilor în afaceri									
<b>Total discipline obligatorii și opționale</b>		<b>720</b>	<b>358</b>	<b>96</b>	<b>624</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	<b>38</b>	<b>6E</b>	<b>24</b>

## ANUL IV de STUDII

## SEMESTRUL VII

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore învățământ cu frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.07.O.036.13	Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice	150	60	12	138	6	6	-	E	5
S.07.O.037.13	Proiectarea tehnologică a unităților de alimentației publice	150	60	16	134	6	10	-	E	5
S.07.O.038.13	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică / Proiect de an	180	60	20	160	8	-	12	E	6
S.07.O.039.13	Gastronomie internațională	90	32	10	80	4	6	-	E	3
U.07.O.040.14	Economie mondială și integrare europeană	90	32	12	78	6	6	-	E	3
<b>Total</b>		<b>660</b>	<b>244</b>	<b>70</b>	<b>590</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>5E</b>	<b>22</b>
<i>O disciplină opțională</i>										
S.07.A.041.13	Arhitectura și construcția UAP	120	60	14	106	10	4	-	E	4
S.07.A.041.13	Protecția muncii									
<b>Total disciplina obligatorii</b>		<b>780</b>	<b>304</b>	<b>84</b>	<b>696</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>6E</b>	<b>26</b>



## ANUL IV de STUDII

## SEMESTRUL VIII

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore cu frecvența	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.08.O.043.13	Practica de producție	210	210	120	90	-	-	-	E	7
S.08.O.043.13	Practica de licență	360	360	160	200	-	-	-	E	12
<b>Total</b>		<b>570</b>	<b>570</b>	<b>280</b>	<b>290</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2E</b>	<b>19</b>
<b>Total anul IV</b>		<b>1350</b>	<b>874</b>	<b>364</b>	<b>986</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>8E</b>	<b>45</b>
<b>Total discipline obligatorii și opționale în planul de învățământ</b>		<b>6000</b>	<b>3086</b>	<b>952</b>	<b>5048</b>	<b>318</b>	<b>136</b>	<b>188</b>	<b>43E</b>	<b>200</b>
<i>Credite recunoscute</i>		840								28
<i>Examenul de licență</i>		360	-	-	300	-	-	-	E	12
<b>Total credite de studii acumulate</b>		<b>7200</b>			<b>5348</b>				<b>44E</b>	<b>240</b>

## EXAMENUL DE LICENȚĂ

Nr. crt.	Denumirea activității	Perioada
1.	Sușținerea tezei de licență	Sem. VIII, Iunie

## STAGIILE DE PRACTICĂ

Stagiile de practică		Sem.	Durata nr. săpt.	Perioada	Număr de credite
1.	Practica tehnologică	V	3	Februarie	5
2.	Practica în producție	VIII	2	Martie	7
3.	Practica de licență	VIII	4	Martie - Aprilie	12