

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE A MOLDOVEI

COORDONAT

Ministerul Educației, Culturii și
Cercetării al Republicii Moldova

„21” _____ 2018



Nr. de înregistrare _____


APROBAT

la ședința Senatului A.S.E.M
„25” aprilie 2018

Proces verbal nr. 7

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

Gr. BELOSTECINIC



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, 2018

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 0721.1 *Tehnologia și Managementul Alimentației Publice*.

Învățământul în cadrul planului de studii la specialitatea 0721.1. *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 “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: 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	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	120	4
	Politologie		
Total		840	28

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	12	78	6	6	-	E	3
Total		810	342	92	718	48	32	12	6E	27

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	Chimia organică.	180	100	28	152	14	-	14	E	6
F.02.O.007.2.13	Chimia fizică și coloidală									
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	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică	180	104	26	154	16	-	10	E	6
F.02.O.010.2.13	Biochimia alimentară									
S.02.O.011.13	Mecanica	120	60	16	104	8	8	-	E	4
Total		750	400	106	644	54	8	44	5E	25

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	Igiena și sanitară în unitățile alimentației publice	150	74	22	128	8	4	10	E	5
S.03.O.012.2.13	Microbiologia produselor alimentare									
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	14	136	6	-	8	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
Total		690	326	94	596	42	20	32	5E	23
O disciplină opțională										
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									
Total discipline obligatorii și opționale		810	370	106	704	48	26	32	6E	27

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 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 frigorific	120	60	12	108	8	4	-	E	4
F.04.O.022.13	Fundamentele nutriției umane	150	60	18	132	8	-	10	E	5
Total		690	296	76	614	40	8	28	5E	23
<i>O disciplină opțională</i>										
S.04.A.023.11	Antreprenariat	90	44	16	74	10	6	-	E	3
S.04.A.023.22	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii									
Total discipline obligatorii și opționale		780	340	92	688	50	14	28	6E	26

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 învățământ cu Frecvență	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/ Practice		
F.05.O.024.31	Finanțele unității alimentației publice	120	60	16	104	10	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
Total		660	358	84	576	26	6	22	5E	22
<i>O disciplină opțională</i>										
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									
Total discipline obligatorii și opționale		780	402	96	684	32	12	22	6E	26

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
Total		600	298	78	522	36	8	34	5E	20
<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									
Total discipline obligatorii și opționale		720	358	96	624	46	12	38	6E	24

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
Total		660	244	70	590	30	28	12	5E	22
<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									
Total disciplina obligatorii		780	304	84	696	40	32	12	6E	26

ANUL IV de STUDII

SEMESTRUL VIII

Cod	Denumirea unității de curs	Total	Total ore			Număr de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare	Nr. P.C
			Total ore cu frecvența	Contact direct	Studiu individual	Curs	Seminar	Laborator/Practice		
S.08.O.042.13	Practica de producție	210	210	120	90	-	-	-	E	7
S.08.O.043.13	Practica de licență	360	360	160	200	-	-	-	E	12
Total		570	570	280	290	-	-	-	2E	19
Total anul IV		1350	874	364	986	40	32	12	8E	45
Total discipline obligatorii și opționale în planul de învățământ		6000	3086	952	5048	318	136	188	43E	200
<i>Credite recunoscute</i>		840								28
<i>Examenul de licență</i>		360	-	-	300	-	-	-	E	12
Total credite de studii acumulate		7200			5348				44E	240

EXAMENUL DE LICENȚĂ

Nr. crt.	Denumirea activității	Perioada
1.	Susținerea 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

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

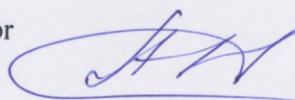
Cod	Unitatea de curs	Finalități de studiu																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
F.01.O.001.52	Matematica economică	V		V			V	V	V	V	V			V							
F.01.O.002.13	Chimia neorganică și analitică		V	V					V												V

S.01.O.003.13	Economia întreprinderii alimentației publice	V	V		V				V	V										
S.02.O.004.13	Grafica inginerescă							V					V		V		V	V	V	
S.02.O.005.13	Fundamentele conservării	V				V			V							V				
F.03.O.006.13	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității		V		V	V		V	V				V							
F.02.O.007.1.13	Chimia organică		V						V	V										
F.02.O.007.2.13	Chimia fizică și coloidală		V						V	V										V
S.03.O.008.13	Merceologia produselor alimentare	V	V	V	V	V	V	V	V				V		V	V	V	V	V	
F.04.O.009.13	Microbiologia generală	V	V	V		V	V	V							V	V	V			
F.03.O.010.1.13	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică	V						V	V		V			V	V		V			
F.03.O.010.2.13	Biochimia alimentară																			
S.04.O.011.13	Mecanica					V	V		V									V		V
S.05.O.012.1.13	Igiena și sanitară în unitățile alimentației publice	V	V	V		V	V	V							V	V	V			
S.05.O.012.2.13	Microbiologia produselor alimentare																			
F.03.O.013.11	Managementul alimentației publice		V	V				V	V		V			V	V		V	V	V	V
F.05.O.014.13	Electrotehnica și bazele electronicii			V		V	V		V		V							V		V
S.04.O.015.13	Tehnologie culinară I			V			V	V		V	V		V						V	
S.04.O.016.13	Operații unitare în industria alimentară			V						V										
S.04.A.017.11	Fundamentele managementului organizației	V				V							V							
S.04.A.017.13	Falsificarea mărfurilor și metode de identificare						V	V	V											V
S.06.O.018.13	Alimentația curativă și de profilaxie			V		V			V			V				V				V
F.05.O.019.13	Chimia produselor alimentare			V		V			V											V
S.05.O.020.13	Tehnologie culinară II		V				V	V		V	V		V						V	V
S.06.O.021.13	Utilaj frigorific		V						V							V	V			V
F.07.O.022.13	Fundamentele nutriției umane			V		V			V			V				V				V
S.05.A.023.11	Antreprenariat	V	V	V		V	V					V								V
S.05.A.023.22	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii	V		V					V				V							
F.06.O.024.31	Finanțele unității alimentației publice	V						V		V										V
S.07.O.025.13	Utilaj tehnologic		V						V							V	V			V
S.07.O.026.13	Tehnologie culinară III			V			V	V		V	V		V						V	
S.07.O.027.13	Proiect de an																			

F.06.O.028.13	Practica tehnologică																		V	V	V	V	V	V
S.06.A.029.13	Managementul calității alimentelor	V		V				V	V			V	V	V	V								V	
S.06.A.029.13	Toxicologia și securitatea alimentară	V	V	V		V	V	V												V	V	V		
S.08.O.030.1.13	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie																							
S.08.O.030.2.13	Designul și estetica produselor de cofetărie			V				V	V			V	V		V								V	
S.08.O.031.51	Sisteme informatice de gestiune	V					V							V								V		
S.08.O.032.13	Produse de catering			V				V	V			V				V						V		
S.08.O.033.13	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice			V	V			V	V												V	V	V	
F.07.O.034.41	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică	V			V			V				V	V			V					V	V	V	V
S.08.A.035.13	Oenologie	V										V	V							V				
S.08.A.035.11	Managementul riscurilor în afaceri	V			V	V		V	V															
S.09.O.036.13	Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice	V	V	V				V	V			V											V	V
S.09.O.037.13	Proiectarea tehnologică a unităților de alimentației publice	V						V	V			V											V	V
S.09.O.038.13	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică / Proiect de an	V	V	V				V	V					V		V						V		
S.09.O.039.13	Gastronomie internațională	V								V											V			V
U.09.O.040.14	Economie mondială și integrare europeană	V				V			V	V														
S.07.A.041.13	Arhitectura și construcția UAP	V	V	V				V	V			V											V	V
S.07.A.041.13	Protecția muncii			V					V	V														V
S.08.O.042.13	Practica de producție																							
S.08.O.043.13	Practica de licență	V	V		V	V	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	V	V	V	V

Decanul facultății Business și Administrarea Afacerilor

Conf.univ., dr. **Solcan Angela**



Șef Departament Comerț, Turism și Alimentație Publică

Prof.univ., dr.hab. **Turcov Elena**

