

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
pentru ciclul I, studii superioare de licență

Nivelul calificării conform ISCED și CNC	6
Domeniul general de studii	072 Tehnologii de fabricare și prelucrare
Domeniul de formare profesională	0721 Procesarea alimentelor
Programul de studii	0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice
Număr total de credite ECTS	240
Titlul obținut la finele studiilor	Inginer licențiat
Baza admiterii	diplomă de bacalaureat sau un act echivalent de studii, recunoscut de autoritatea competentă
Limba de instruire	română, rusă, franceză
Forma de organizare a învățământului	cu frecvență

Aprobat
la ședința Senatului UTM din
03.06.2025,
Proces-verbal nr. 11

Aprobată modificarea
la ședința Senatului UTM din
31.03.2026,
Proces-verbal nr. 12



Spiridon RUSU,
conferențiar universitar, doctor,
Secretar Științific al Senatului

LEGENDĂ/ ЛЕГЕНДА/ LÉGENDE:

Disciplinele/modulele sunt codificate conform sistemului unic al universității. Codul disciplinei include categoria formativă, gradul de obligativitate și eligibilitate, numărul de ordine. Numerotarea disciplinelor este realizată pentru fiecare categorie separat.

Дисциплины/модули закодированы в соответствии с единой системой университета. Код дисциплины включает категорию, степень обязательности и порядковый номер учебной единицы. Нумерация дисциплин осуществляется отдельно для каждой категории.

Les disciplines/modules sont codifiés selon le système unique de l'université. Le code de la discipline inclut la catégorie de formation, le degré d'obligation et d'éligibilité, ainsi que le numéro d'ordre. La numérotation des disciplines est réalisée séparément pour chaque catégorie.

Notarea <i>Обозначение</i> <i>Désignation</i>	Categoria formativă/Gradul de obligativitate și eligibilitate <i>Категория учебной единицы/ Степень обязательности и возможности выбора/ Catégorie d'unité d'apprentissage/ Degré d'obligation et d'optionnalité</i>
F	Unități de curs fundamentale/ <i>Фундаментальные учебные дисциплины/ Unités d'enseignement fondamentales</i>
G	Unități de curs/module de creare a abilităților și competențelor generale/ <i>Учебные дисциплины/модули формирования общих навыков и компетенций/ Unités d'enseignement/modules de développement des aptitudes et compétences générales</i>
U	Unități de curs/module de orientare socio-umanistică/ <i>Учебные дисциплины/модули социально-гуманитарного направления/ Unités d'enseignement à orientation socio-humaniste</i>
S	Disciplină de specialitate/ <i>Профильная дисциплина/ Discipline de spécialité</i>
SP	Stagii de practică/ <i>Практика/ Stages pratiques</i>
EF	Evaluarea finală/ <i>Итоговое оценивание/ Évaluation finale</i>
O	Unități de curs obligatorii/ <i>Обязательные учебные дисциплины/ Unités d'enseignement obligatoires</i>
A	Unități de curs opționale/ <i>Факультативные учебные дисциплины/ Unités d'enseignement optionnelles</i>
L	Unități de curs la libera alegere/ <i>Дополнительные учебные дисциплины/ Дисциплины по выбору/ Unités d'enseignement au choix libre</i>

1. CALENDARUL UNIVERSITAR/ АКАДЕМИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРЬ/ CALENDRIER UNIVERSITAIRE

Anul de studii/ Год обучения / Année d'études	Termene (perioada în luni) și durata (nr. de săptămâni)/ Сроки (период в месяцах) и продолжительность (количество недель)/ Délais (période en mois) et durée (nombre de semaines)							
	Activități didactice/ Учебная деятельность/ Activités d'étude		Sesiuni de examene/ Экзаменационные сессии/ Session d'examen		Stagii de practică/ Практика / Stages profession nel	Vacante/ Каникулы/ Vacances		
	Sem. I/ Сем. I/ Sem. I	Sem. II/ Сем. II/ Sem. II	Sem. I/ Сем. I/ Sem. I	Sem. II/ Сем. II/ Sem. II		Iarna/ Зима/ Hiver	Primăvara/ Весна/Print emps	Vara/ Лето/ Été
I	septembrie – decembrie/ сентябрь – декабрь/ septembre – décembre (15 săptămâni/ недель/ semaine)	februarie - mai/ февраль – май// février – mai (15 săptămâni/ недель/ semaine)	decembrie - ianuarie/ декабрь – январь// décembre – janvier (4 săptămâni/ недели/ semaine)	mai – iunie/ mai – июнь/ mai – juin (4 săptămâni/ недели/ semaine)	-	decembrie – ianuarie/ декабрь – январь/ décembre – janvier (2 săptămâni/ недели/ semaine)		iunie – august/ juin -август/ juin – août (11 săptămâni/ недель/ semaine)
II	septembrie – decembrie сентябрь – декабрь/ septembre – décembre (15 săptămâni/ недель/ semaine)	februarie - mai/ февраль – май// février – mai (15 săptămâni/ недель/ semaine)	decembrie - ianuarie/ декабрь – январь/ décembre – janvier (4 săptămâni/ недели/ semaine)	mai – iunie/ mai – июнь/ mai – juin (4 săptămâni/ недели/ semaine)	-	decembrie – ianuarie/ декабрь – январь/ décembre – janvier (2 săptămâni/ недели/ semaine)	Vacanța pentru sărbătorile de Paști, (conform calendarului creștin ortodox)/ Пасхальные каникулы (в соответст вии с	iunie - august/ июнь - август/ juin – août (11 săptămâni/ недель/ semaine)
III	-	februarie - mai февраль – май// février – mai (15 săptămâni/ недель/ semaine)	decembrie - ianuarie/ декабрь – январь/ décembre – janvier (4 săptămâni/ недели/ semaine)	mai – iunie/ mai – июнь/ mai – juin (4 săptămâni/ недели/ semaine)	septembrie – decembrie/ сентябрь – декабрь/ septembre – décembre (15 săptămâni/ недель/ semaine)	decembrie – ianuarie декабрь – январь/ décembre – janvier (2 săptămâni/ недели/ semaine)	православн ым христианск им календарем) / Vacances de Pâques (selon le calendrier chrétien orthodoxe)	iunie - august/ июнь - август/ juin – août (11 săptămâni/ недель/ semaine)
IV	septembrie – decembrie сентябрь – декабрь/ septembre – décembre (15 săptămâni/ недель/ semaine)	Februarie/фев раль/ février (4 săptămâni/ недель/ semaine) aprilie - mai aprilie – май/ avril – mai (7 săptămâni/ недель/ semaine)	decembrie - ianuarie/ декабрь – январь/ décembre – janvier (4 săptămâni/ недели/ semaine)	Martie/ март / mars (1 săptămână/ неделя/ semaine)	Martie – aprilie/ Март – апрель/ mars – avril (4 săptămâni/ недель/ semaine)	decembrie – ianuarie декабрь – январь/ décembre – janvier (2 săptămâni/ недели/ semaine)		-
Total/ Итого/ Totale	45 săptămâni / недель/ semaine	56 săptămâni/ недель/ semaine	16 săptămâni / недель/ semaine	13 săptămâni / недель/ semaine	19 săptămâni/ недель/ semaine	8 săptămâni / недель/ semaine)	4 săptămâni/ недели/ semaine)	33 săptămâni/ недель/ semaine

2. PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT PE ANI DE STUDII/

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ/
PROGRAMME D'ÉTUDES PAR ANNÉE D'ÉTUDES

Cod/ Код/ Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Total ore/ Всего часов/ Total d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par types d'activités					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
		Total/ Итого/ Total	Contact direct/Прямой контакт Contact direct	Studiu Individual/ Индивидуальное задание/ Travail individuel	Curs/ Лекции/ Cours	Seminar/ Семинары/ Séminaire	Lucrări practice/ Практические занятия/ Travaux pratiques	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire	Proiectare/ Проектирование/ Conception		
Anul I, semestrul 1/ I-й курс, 1-й семестр/ Première année, premier semestre											
F.O.001	Analiza matematică/ Математический анализ/ Analyse mathématique	120	60	60	45		15			E	4
F.O.002	Algebra liniară și geometria analitică/ Линейная алгебра и аналитическая геометрия/ Algèbre linéaire et géométrie analytique	90	45	45	30		15			E	3
G.O.001	Tehnologii informaționale și securitate cibernetică/ Информационные технологии и кибербезопасность// Technologies de l'information et cybersécurité.	90	45	45	30		15			E	3
G.O.002	Etica și integritate academică/ Этика и академическая целостность// Éthique et intégrité académique	60	30	30	30					E	2
F.O.003	Chimia anorganică și analitică/ Неорганическая и аналитическая химия/ Chimie inorganique et analytique	240	120	120	30		30	60		E	8
S.O.001	Inițiere în specialitate/ Введение в специальность// Initiation dans la spécialité	120	60	60	60					E	4
S.O.002	Stiluri și comportamente alimentare/ Стиль питания и модели поведения/ Styles et comportements alimentaires	120	60	60	45	15				E	4
G.O.003	Limba străină, partea I (engleză/franceză/germană)/ Иностранный язык, часть I (английский/ французский/немецкий)/ Langue étrangère, partie I (anglais, français/ allemand)	60	30	30		30				E	2
G.O.004	Limba română (pentru aolingvi, de comunicare)/ Румынский язык (для аолингвов, общение)*/ Roumain (pour allophones, de communication) *	60	30	30		30				E*	2*
G.O.005	Educație fizică*/ Физическая культура*/ Éducation physique *	30	15	15			15			T*	0
Total semestrul 1: Итого 1-й семестр: Total semestre 1:		900	450	450	270	45	75	60		8E 1E* 1T*	30

Cod/ Код/ Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Total ore/ Всего часов/ Total d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par types d'activités					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
		Total/ Итого/ Total	Contact direct/Прямой контакт Contact direct	Studiu Individual/ Индивидуальное задание/ Travail individuel	Curs/ Лекции/ Cours	Seminar/ Семинары/ Séminaire	Lucrări practice/ Практические занятия/ Travaux pratiques	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire	Proiectare/ Проектирование/ Conception		
Anul I, semestrul 2/ I-й курс, 2-й семестр/ Première année, Semestre 2											
F.O.004	Fizica/ Физика/ Physique	120	60	60	30			30		E	4
F.O.005	Matematici speciale/ Специальный курс высшей математики/ Mathématiques spéciales.	90	45	45	30		15			E	3
G.O.006	Bazele programării calculatoarelor/ Основы компьютерного программирования/ Bases de la programmation informatique	90	45	45	30		15			E	3
F.O.006	Grafica inginerescă/ Инженерная графика/ Graphisme technique	90	45	45	15		30			E	3
F.O.007	Chimia organică/ Органическая химия// Chimie organique	180	90	90	30		30	30		E	6
F.O.008	Operații unitare în industria alimentară/ Процессы и аппараты в пищевой промышленности/ Opérations unitaires dans l'industrie alimentaire	90	45	45	30		15			E	3
S.O.003	Tehnologia generală a produselor alimentare/ Общая технология производства продуктов питания/ Technologie générale des produits alimentaires	180	90	90	45	30		15		E	6
G.O.007	Limba străină, partea II (engleză/franceză/germană)/ Иностранный язык, часть II (английский/ французский/немецкий)/ Langue étrangère, partie II (anglais, français/ allemand)	60	30	30		30				E	2
G.O.008	Limba română (pentru aolingvi, de specialitate)/ Румынский язык (для алолингвов, специальность)*/ Langue roumaine (pour allophones, spécialisé)*	60	30	30		30				E*	2*
G.O.009	Educație fizică*/ Физическая культура*/ Éducation physique *	30	15	15			15			T*	0
Total semestrul 2: Итого 2-й семестр: Total semestre 2:		900	450	450	210	60	105	75		8E 1E* 1T*	30
Total anul I: Итого I-й курс: Total année I:		1800	900	900	480	105	180	135		16E 2E* 2T*	60

Notă: *Nu se calculează în suma totală (ore, evaluări). Disciplina Limba română (de comunicare, de specialitate) va fi obligatorie în grupele cu predare în limba rusă. Se cuantifică cu credite suplimentare celor 240 ECTS per program de studii. Educația fizică nu se cuantifică cu credite. *T – evaluare prin test „admis/respins”.

Примечание: *Не учитывается в общей сумме форм оценивания результатов (поскольку дисциплине «Румынский язык» (для алолингвов) зачисляются дополнительные кредиты, к общему 240 кредитам предусмотренных учебной программой, а дисциплина «Физическая культура» не оценивается кредитами). *T – тест с оценкой «зачет/незачет».

Note: *Ne sont pas inclus dans le total des formes d'évaluation (car les unités de cours « Langue roumaine » (allophones) et « Éducation physique » sont dispensées en dehors du régime normal), à l'unité de cours « Langue roumaine » (allophones) sont attribués des crédits supplémentaires en plus des 240 crédits par programme, tandis que l'unité de cours « Éducation physique » n'est pas quantifiée en crédits). *T – test, avec mention admis/non admis.

Cod/ Код/ Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Total ore/Всего часов/ Total d'heures		Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par types d'activités						Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
		Total/ Итого/ Total	Contact direct/Прямой контакт Contact direct	Studiu Individual/ Индивидуальное задание/ Travail individuel	Curs/ Лекции/ Cours	Seminar/ Семинары/ Séminaire	Lucrări practice/ Практические занятия/ Travaux pratiques	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire	Proiectare/ Проектирование/ Conception		
Anul II, semestrul 3/II-й курс, 3-й семестр/ Deuxième année, troisième semestre											
U.A.001	Bazele statului și dreptului/ Основы государства и права/ Bases de l'État et du droit/ Droit du travail/ Bases de l'État et du droit										
U.A.101	Legislația muncii/ Трудовое законодательство/ Droit du travail	60	30	30	30					E	2
U.A.201	Dreptul proprietății intelectuale/ Право интеллектуальной собственности/ Droit de la propriété intellectuelle										
F.O.009	Chimia fizică/ Физическая химия/ Chimie physique	150	75	75	30		30	15		E	5
F.O.010	Microbiologia generală/ Общая микробиология/ Microbiologie générale	150	75	75	30	15		30		E	5
F.O.011	Biochimia generală/ Общая биохимия/ Biochimie générale	150	75	75	45	15		15		E	5
F.O.012	Bazele teoretice ale tehnologiei produselor alimentare/ Теоретические основы технологии продуктов питания/ Bases théoriques de la technologie des produits alimentaires	150	75	75	30	15		30		E	5
S.O.004	Utilaj tehnologic/ Технологическое оборудование/ Équipement technologique	120	60	60	30		15	15		E	4
S.O.005	Legislația alimentară/ Законодательство в области пищевой промышленности/ Législation alimentaire	60	30	30	15	15				E	2
G.O.010	Limba străină, partea III (engleză, franceză) Иностранный язык, часть III (английский, французский)/ Langue étrangère, partie III (anglais, français)	60	30	30		30				E	2
Total semestrul 3: Итого 3-й семестр: Total semestre 3:		900	450	450	210	90	45	105		8E	30

Cod/ Код/ Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Total ore/Всего часов/ Total d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par types d'activités					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
		Total/ Итого/ Total	Contact direct/Прямой контакт direct	Studiu Individual/ Индивидуальное задание/ Travail individuel	Curs/ Лекции/ Cours	Seminar/ Семинары/ Séminaire	Lucrări practice/ Практические занятия/ Travaux pratiques	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire	Proiectare/ Проектирование/ Conception		
Anul II, semestrul 4/II-й курс, 4-й семестр/ Deuxième année, quatrième semestre											
U.A.002	Integrare economică europeană/ Европейская экономическая интеграция/ <i>Intégration économique européenne</i>	60	30	30	30					E	2
U.A.102	Integrare europeană/ Европейская интеграция/ <i>Intégration européenne</i>										
F.O.013	Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ Гигиена пищевой индустрии/ <i>Hygiène des entreprises de l'industrie alimentaire</i>	120	60	60	30	15		15		E	4
F.O.014	Principiile nutriției umane/ Основы питания человека/ <i>Principes de la nutrition humaine</i>	150	75	75	45		30			E	5
S.O.006	Microbiologia specială/ Специальная микробиология/ <i>Microbiologie spéciale</i>	150	75	75	30	15		30		E	5
S.O.007	Tehnologia produselor alimentare publice/ Технология продукции общественного питания/ <i>Technologie des produits de la restauration collective</i>	210	105	105	45	15		45		PA, E	7
S.O.008	Tehnologia preparatelor de patiserie și cofetărie/ Технология выпечки и кондитерских изделий/ <i>Technologie des préparations de pâtisserie et confiserie</i>	210	105	105	45	15		45		E	7
Total semestrul 4: <i>Итого 4-й семестр:</i> <i>Total semestre 4:</i>		900	450	450	225	60	30	135		1PA 6E	30
Total anul II: <i>Итого II-й курс:</i> <i>Total année II:</i>		1800	900	900	435	150	75	240		1PA 14E	60

Cod/ Код/ Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Total ore/ Всего часов/ Total d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par types d'activités					Forma de evaluare/ Форма оценки результатов/ Forme d'évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
		Total/ Итого/ Total	Contact direct/Прямой контакт Contact direct	Studiu Individual/ Индивидуальное задание/ Travail individuel	Curs/ Лекции/ Cours	Seminar/ Семинары/ Séminaire	Lucrări practice/ Практические занятия/ Travaux pratiques	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия/ Travail de laboratoire	Proiectare/ Проектирование/ Conception		
Anul III, semestrul 5/III-й курс, 5-й семестр/ Troisième année, Semestre 5											
SP.O.001	Stagiu de practică tehnologică/ Технологическая практика/ Stage pratique technologique	900	630	270						E	30
Total semestrul 5: Итого 5-й семестр: Total semestre 5:		900	630	270						1E	30
Anul III, semestrul 6/II-й I курс, 6-й семестр/ Troisième année, Semestre 6											
F.O.015	Analiza instrumentală/ Инструментальный анализ/ Analyse instrumentale	120	60	60	30			30		E	4
U.A.003	Filosofie și gândire critică/ Философия и критическое мышление/ Philosophie et pensée critique	120	45	75	30	15				E	4
U.A.103	Logica/ Логика/ Logique										
U.A.004	Economia întreprinderii/ Экономика предприятия// Économie de l'entreprise	120	60	60	30		30			E	4
U.A.104	Teoria economică/Экономическая теория/ Theorie économique										
S.O.009	Controlul tehnico-chimic al produselor din alimentația publică/ Технохимический контроль продуктов общественного питания/ Contrôle technico-chimique des produits de la restauration collective	120	60	60	30			30		E	4
S.O.010	Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică/ Организация производства на предприятиях общественного питания/ Organisation de la production dans les unités de restauration collective	180	90	90	45		45			E	6
S.O.011	Proiectarea întreprinderilor de ramură/ Проектирование отраслевых предприятий// Conception des entreprises du secteur	150	75	75	30		45			PA, E	5
S.O.012	Managementul sustenabil în nutriție și agrement/ Устойчивый менеджмент в сфере питания и досуга/ Gestion durable en nutrition et loisirs	90	45	45	30		15			E	3
Total semestrul 6: Итого 6-й семестр: Total semestre 6:		900	435	465	225	15	135	60		1PA 7E	30
Total anul III: Итого III-й курс: Total année III:		1800	435+ 630*	735	225	15	135	60		1PA 8E	60

Cod/ Код/ Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Total ore/ Всего часов/ Total d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par types d'activités					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
		Total/ Итого/ Total	Contact direct/Прямой контакт Contact direct	Studiu Individual/ Индивидуальное задание/ Travail individuel	Curs/ Лекции/ Cours	Seminar/ Семинары/ Séminaire	Lucrări practice/ Практические занятия/ Travaux pratiques	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire	Proiectare/ Проектирование/ Conception		
Anul IV, semestrul 7/IV-й курс, 7-й семестр/ Quatrième année, semestre 7											
S.O.021	Managementul întreprinderii/ Менеджмент предприятия/ Gestion d'entreprise	90	45	45	30		15			E	3
S.O.013	Nutriția specială/ Специальная нутрициология/ Nutrition spéciale	120	60	60	30		30			E	4
S.O.014	Dezvoltarea alimentelor inovative/ Разработка инновационных продуктов питания/ Développement des aliments innovants	180	90	90	45			45		TA, E	6
S.A.015	Toxicologie aplicată în alimentația publică/ Прикладная токсикология в общественном питании/ Toxicologie appliquée à la restauration collective	120	60	60	30			30		E	4
S.A.115	Evaluarea riscurilor toxice în alimentația publică/ Токсикологическая оценка риска в общественном питании/ Évaluation des risques toxiques dans la restauration collective										
S.O.016	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică/ Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Organisation du service dans les unités de restauration	150	75	75	30			45		PA, E	5
S.O.017	Analiza senzorială/ Органолептический анализ/ Analyse sensorielle	150	75	75	45			30		E	5
S.O.018	Evidența operativă a documentației în unitățile de alimentație publică/ Оперативный учет документации на предприятиях общественного питания/ Suivi opérationnel de la documentation dans les unités de restauration	90	45	45	30	15				E	3
Total semestrul 7: Итого 7-й семестр: Total semestre 7:		900	450	450	240	15	45	150		1PA 1TA 7E	30
Anul IV, semestrul 8/ IV-й курс, 8-й семестр/ Quatrième année, semestre 8											
S.A.019	Managementul calității în alimentație publică și nutriție/ Менеджмент качества в области общественного питания и нутриции/ Gestion de la qualité en restauration et nutrition	150	75	75	45			30		E	5
S.A.119	Riscuri și crize alimentare/ Продовольственные риски и кризисы/ Risques et crises alimentaires										

Cod/ Код/ Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Total ore/ Всего часов/ Total d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par types d'activités					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов/ Forme d'évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
		Total/ Итого/ Total	Contact direct/Прямой контакт Contact direct	Studiu Individual/ Индивидуальное задание/ Travail individuel	Curs/ Лекции/ Cours	Seminar/ Семинары/ Séminaire	Lucrări practice/ Практические занятия/ Travaux pratiques	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire	Proiectare/ Проектирование/ Conception		
S.O.020	Securitatea și sănătate în muncă/ Охрана здоровья и безопасность труда/ Sécurité et santé au travail	90	45	45	30		15			E	3
SP.O.002	Stagiul de practică de cercetare de licență/ Исследовательская практика для разработки дипломной работы/ Stage de pratique de licence	240	168	72						E	8
EF.O.001	Elaborarea și susținerea tezei de licență/ Разработка и защита дипломной работы Rédaction et soutenance du mémoire de licence	420	14	406					14	E	14
Total semestrul 8: Итого 8-й семестр: Total semestre 8:		900	134+ 168*	598	75		45		14	4E	30
Total anul IV: Итого IV-й курс: Total année IV:		1800	584+ 168*	1048	315	45	60	150	14	1PA 1TA 11E	60
Total programul de studii: Итого программа обучения: Total du programme d'études:		7200	2819+ 798*	3583	1455	315	450	585	14	3PA 1TA 49E	240

* Ore de contact în cadrul stagiilor de practică/ Контактные часы в рамках практики/ Heures de contact dans le cadre des stages pratiques

3. STAGII DE PRACTICĂ/ ПРАКТИКА/ LES STAGES DE PRATIQUE

Tip stagiu de practică/ Тип практики/ Type de stage		An/ Год/ Année	Sem./ Сем./ Sem.	Durata săpt./ ore/ Продолжи- тельность (неделя/ часов)/ Durée (nombre de semaines/ nombre d'heures)	Perioada desfășurării/ Период проведения/ Période de déroulement	Număr credite ECTS/ Кол- во кредитов ECTS/Nombre de crédits ECTS
SP.O.001	Stagiul de practică tehnologică/ Технологическая практика/ Stage technologique	III	V	15 săptămâni/ неделя./semaine/ 900 ore/ часов/ heures	septembrie – decembrie/ сентябрь – декабрь/ septembre – décembre	30
SP.O.002	Stagiul de practică de cercetare de licență/ Исследовательская практика для разработки дипломной работы// Stage de pratique de licence	IV	VIII	4 săptămâni/ неделя./semaine/ 240 ore/ часов/heures	Martie – aprilie/ Март – апрель// mars – avril	8
Total:/ Итого:/ Totale:				19 săptămâni/ неделя/ semaine 1140 ore/ часов/heures		38

4. FORMA DE EVALUARE FINALĂ A STUDIILOR/

ФОРМА ИТОГОВОЙ ОЦЕНКИ ОБУЧЕНИЯ/ FORME D'ÉVALUATION FINALE DES ÉTUDES

Nr./ Номер/ Numéro	Forma de evaluare finală a studiilor/ Форма итоговой оценки обучения/ Forme d'évaluation finale des études	Termene de organizare/ Сроки организации/ Calendrier d'organisation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Crédits ECTS
EF.O.001	Elaborarea și susținerea tezei de licență/ Разработка и защита дипломной работы/ Rédaction et soutenance du mémoire de licence	Aprilie – iunie/ Апрель – июнь/ Avril – juin	14 (inclusiv 2 ECTS pentru susținerea tezei/ включая 2 ECTS за защиту дипломной работы/ dont 2 ECTS pour la soutenance de thèse)
Total:/ Итого:/ Totale:			14

5. UNITĂȚI DE CURS LA LIBERA ALEGERE/

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ/ UNITÉS DE COURS AU CHOIX

Cod/ Код/ Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Total ore/ Всего часов/ Total d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par types d'activités					Forma de evaluare/ Форма оценивания результатов/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
		Total/ Итого/ Total	Contact direct/ Прямой контакт Contact direct	Studiu Individual/ Индивидуальное задание/ Travail individual	Curs/ Лекции/ Cours	Seminar/ Семинары/ Séminaire	Lucrări practice/ Практические занятия/ Travaux pratiques	Lucrări de laborator/ Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire	Proiectare/ Проектирование/ Conception		
Anul II, semestrul 3/ II-й курс, 3-й семестр/ Année II, semestre 3											
L.A.001	Marketing/ Маркетинг/ Marketing	120	60	60	30	30				E	4
Anul III, semestrul 6/ III-й курс, 6-й семестр/ Année III, semestre 6											
L.A.002	Tehnologia produselor dietetice/ Технология диетических продуктов/ Technologie des produits diététiques	120	60	60	30	30				E	4
Anul IV, semestrul 7/ IV-й курс, 7 семестр/ Année IV, semestre 7											
L.A.003	Alimente funcționale/ Функциональные продукты питания/ Aliments fonctionnels	120	60	60	30	30				E	4
Total program: <i>Итого программа обучения:</i> <i>Total du programme d'études:</i>		360	180	180	90	90				3E	12

6. PLANUL MODULULUI PSIHOPEDAGOGIC/

ПЛАН ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МОДУЛЯ/ PLAN DU MODULE PSYCHOPÉDAGOGIQUE

Cod/ Kod/Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Semestrul/ Semestre	Număr de ore/ Количество часов/ Nombre d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par type d'activités			Forma de evaluare/ Форма оценивания/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
			Total/ Итого/ Total	Contact direct/ Прямой контакт/ Contact direct	Studiu individual/ Индивидуальные задания/ Étude individuelle	Curs/ Лекции/ Cours	Seminare/Laborator/ Семинары/ лабораторные занятия/ Séminaire/ Travaux de laboratoire	Stagiu/ Практика/ Pratique		
FORMAREA TEORETICĂ/ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА/ FORMATION THÉORIQUE										
Modulul/ Модуль #1/ Module#1 Psihologie/ Психология/ Psychologie			180	48	132	32	16	-	2E	6
F.O.001	Psihologia adolescenților, tinerilor și adulților (vârstelor)/ Психология подростков, молодежи и взрослых (возрастов)// Psychologie des adolescents, des jeunes et des adultes (par tranches d'âge)	1	90	24	66	16	8		E	3
F.O.002	Psihologia educației/ Педагогическая психология/ Psychologie de l'éducation	3	90	24	66	16	8		E	3
Modulul/ Модуль #2/ Module# – Pedagogie/ Педагогика/ Pédagogie			270	72	198	36	36	-	2E	9
F.O.003	Pedagogie I (Fundamentele pedagogiei. Teoria și metodologia curriculumului)/ Педагогика I (Основы педагогики. Теория и методика учебного плана)/ Pédagogie I (Fondements de la pédagogie. Théorie et méthodologie du curriculum)	1	150	40	110	20	20	-	E	5
F.O.004	Pedagogie II (Teoria și metodologia instruirii. Teoria și metodologia evaluării)/ Педагогика II (Теория и методика	2	120	32	88	16	16	-	E	4

Cod/ Kod/Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Semestrul/ Семестр/ Semestre	Număr de ore/ Количество часов/ Nombre d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par type d'activités			Forma de evaluare/ Форма оценивания/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
			Total/ Итого/ Total	Contact direct/ Прямой контакт/ Contact direct	Studiu individual/ Индивидуальные задания/ Etude individuelle	Curs/ Лекции/ Cours	Seminare/Laborator/ Семинары/ лабораторные занятия/ Séminaire/ Travaux de laboratoire	Stagiu/ Практика/ Pratique		
	обучения. Теория и методика оценивания)/ Pédagogie II (Théorie et méthodologie de l'enseignement. Théorie et méthodologie de l'évaluation)									
Modulul/ Модуль/ Module #3 – Didactica specializării/ Дидактика специальности/ Didactique de la spécialisation			330	88	242	32	56	-	3E	11
S.O.001	Mijloace de învățământ și medii de învățare (TIC în educație)/ Средства обучения и образовательные среды (ИКТ в образовании)/ Moyens d'enseignement et environnements d'apprentissage (TIC en éducation)	2	90	24	66	8	16	-	E	3
S.O.002	Didactica disciplinelor tehnice (DDT)/ Дидактика технических дисциплин (ДТД)/ Didactique des disciplines techniques (DDT)	3	150	40	110	16	24	-	E	5
S.O.003	Învățarea bazată pe probleme (PBL)/ Проблемно-ориентированное обучение (ПОО)/ Apprentissage basé sur les problèmes (PBL)	4	90	24	66	8	16	-	E	3
Modulul/ Модуль/ Module #4 – Disciplina opțională/ Факультативная дисциплина/ Matière au choix			120	32	88	16	16	-	1E	4
S.A.004	Branding personal și profesional/ Личный и	4	120	32	88	16	16	-	E	4

Cod/ Код/Code	Denumirea unității de curs/ Название дисциплины/ Nom de l'unité de cours	Semestrul/ Семестр/ Semestre	Număr de ore/ Количество часов/ Nombre d'heures			Număr de ore pe tipuri de activități/ Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par type d'activités			Forma de evaluare/ Форма оценивания/ Forme d' évaluation	Nr. credite ECTS/ Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS
			Total/ Итого/ Total	Contact direct/ Прямой контакт/ Contact direct	Studiu individual/ Индивидуальные задания/ Etude individuelle	Curs/ Лекции/ Cours	Seminare/Laborator/ Семинары/ лабораторные занятия/ Séminaire/ Travaux de laboratoire	Stagiu/ Практика/ Pratique		
	профессиональный брендинг/ Personal branding et branding professionnel									
S.A.104	Managementul educațional/ Управление в образовании/ Gestion de l'éducation									
S.A.204	Metodologia cercetării educaționale/ Методология образовательных Исследований/ Méthodologie de la recherche en éducation									
Total formarea teoretică/ Всего теоретическая подготовка/ Total de la formation théorique			900	240	660	11 6	124	-	8E	30
Modulul/ Модуль/Module #5 – Practica pedagogică/ Педагогическая практика/ Pratique pédagogique			900	210	690	-	-	21 0	1E, 2C	30
SP.O.001	Practica pedagogică I/ Педагогическая практика I/ Pratique pédagogique I	2	450	110	340			11 0	C	15
SP.O.002	Practica pedagogică II/ Педагогическая практика II/ Pratique pédagogique II	4	300	70	230			70	C	10
EF.O.001	Examen de absolvire (Portofoliul didactic)/ Выпускной экзамен (Педагогическое портфолио) Examen de fin d'études (Portfolio pédagogique)	5	150	30	120			30	E	5
TOTAL/ ИТОГО/ TOTALE			1800	450	1350	116	124	210	9E, 2C	60

7. DISCIPLINELE CU CREDITE TRANSFERABILE
acumulate de absolvenții instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar
și postsecundar nonterțiar cu studii din domeniul de formare profesională

0721 Prelucrarea alimentelor/

ПРЕДМЕТЫ С ПЕРЕВОДНЫМИ КРЕДИТАМИ

полученные выпускниками учреждений послесреднего и послесреднего нетретичного профессионально-технического образования по направлению профессиональной подготовки

0721 Переработка пищевых продуктов

MATIÈRES AVEC DES CRÉDITS TRANSFÉRABLES

crédits acquis par les diplômés de l'enseignement technique professionnel post-secondaire et des établissements d'enseignement technique professionnel post-secondaire non tertiaire ayant suivi des études dans le domaine de la formation professionnelle

0721 Transformation des aliments

Denumirea unității de curs/modulului/ <i>Название дисциплины/ модуля/ Intitulé de la discipline/ du module</i>	Semestrul/ <i>Semestr/ Semestre</i>	Număr de ore/ <i>Количество часов/ Nombre d'heures</i>			Număr de ore pe tipuri de activități/ <i>Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par type d'activités</i>				Forma de evaluare/ <i>Форма оценивания/ Forme d'évaluation</i>	Nr. credite ECTS/ <i>Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS</i>
		Total/ <i>Итого/ Total</i>	Contact direct/ <i>Прямой контакт/ Contact direct</i>	Studiu individual/ <i>Индивидуальные задания/ Étude individuelle</i>	Curs/ <i>Лекции/ Cours</i>	Seminar/ <i>Семинары/ Séminaire</i>	Lucrări practice/ <i>Практические занятия/ Travaux pratiques</i>	Lucrări de laborator/ <i>Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire</i>		
Tehnologii informaționale și securitate cibernetică/ <i>Информационные технологии и кибербезопасность/ Technologies de l'information et cybersécurité</i>	1	90	45	45	30		15		E	3
Etica și integritate academică/ <i>Этика и академическая целостность/ Éthique et intégrité académique</i>	1	60	30	30	30				E	2
Limba străină, partea I (engleză/franceză/germană)/ <i>Иностранный язык, часть I (английский/ французский/ немецкий)/ Langue étrangère, partie I (anglais, français/ allemand)</i>	1	60	30	30		30			E	2
Bazele programării calculatoarelor/ <i>Основы компьютерного программирования/ Bases de la programmation informatique</i>	2	90	45	45	30		15		E	3
Bazele statului și dreptului/ <i>Основы государства и</i>	3	60	30	30	30				E	2

Denumirea unității de curs/modulului/ <i>Название дисциплины/ модуля/ Intitulé de la discipline/ du module</i>	Semestrul/ <i>Семестр/ Semestre</i>	Număr de ore/ <i>Количество часов/ Nombre d'heures</i>			Număr de ore pe tipuri de activități/ <i>Количество часов по типу деятельности/ Nombre d'heures par type d'activités</i>				Forma de evaluare/ <i>Форма оценивания/ Forme d'évaluation</i>	Nr. credite ECTS/ <i>Количество кредитов ECTS/ Nombre de crédits ECTS</i>
		Total/ <i>Итого/ Total</i>	Contact direct/ <i>Прямой контакт/ Contact direct</i>	Studiu individual/ <i>Индивидуальные задания/ Étude individuelle</i>	Curs/ <i>Лекции/ Cours</i>	Seminar/ <i>Семинары/ Séminaire</i>	Lucrări practice/ <i>Практические занятия/ Travaux pratiques</i>	Lucrări de laborator/ <i>Лабораторные занятия/ Travaux de laboratoire</i>		
<i>права/ Fondements de l'État et du droit</i>										
<i>Legislația muncii/ Трудовое законодательство/ Législation du travail</i>										
<i>Dreptul proprietății intelectuale/ Право интеллектуальной собственности/ Droit de la propriété intellectuelle</i>										
<i>Utilaj tehnologic/ Технологическое оборудование/ Équipement technologique</i>	3	120	60	60	30	15	15	E	4	
<i>Integrare economică europeană/ Европейская экономическая интеграция/ Intégration économique européenne</i>	4	60	30	30	30			E	2	
<i>Integrare europeană/ Европейская интеграция/ Intégration européenne</i>										
<i>Igiena întreprinderilor din industria alimentară/ Гигиена пищевой индустрии/ Hygiène des entreprises de l'industrie alimentaire</i>	4	120	60	60	30	15	15	E	4	
<i>Filosofie și gândire critică/ Философия и критическое мышление/ Philosophie et pensée critique</i>	6	120	45	75	30	15		E	4	
<i>Logica/ Логика/ Logique</i>										
<i>Economia întreprinderii/ Экономика предприятия/ Économie de l'entreprise</i>	6	120	60	60	30		30	E	4	
Total:/ Итого/ Totale		900	435	465	270	75	90	10E	30	

<i>Гигиена пищевой промышленности/ Hygiène des entreprises dans l'industrie alimentaire</i>																	
Principiile nutriției umane/ <i>Основы питания человека/ Principes de la nutrition humaine</i>	F.O.014	5			1.5	1.5			1.0	1.0							
Microbiologia specială/ <i>Специальная микробиология/ Microbiologie spécialisée</i>	S.O.006	5							0.9	0.9	0.8	0.8	0.8	0.8			
Tehnologia produselor alimentare publice/ <i>Технология продукции общественного питания/ Technologie des produits de la restauration</i>	S.O.007	7			1.0	1.0			1.0	1.0	1.0	1.0	0.5	0.5			
Tehnologia preparatelor de patiserie și cofetărie/ <i>Технология выпечки и кондитерских изделий/ Technologie des produits de pâtisserie et de confiserie</i>	S.O.008	7			1.0	1.0			1.0	1.0	1.0	1.0	0.5	0.5			
Stagiu de practică tehnologică/ <i>Технологическая практика/ Stage de pratique technologique</i>	SP.O.001	30	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
Analiza instrumentală/ <i>Инструментальный анализ/ Analyse instrumentale</i>	F.O.015	4			0.5	0.5			0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5			
Economia întreprinderii/ <i>Экономика предприятия/ Économie d'entreprise</i>	U.A.004	4					1.0	1.0							1.0	0.5	0.5
Teoria economică/ <i>Экономическая теория/ Theorie économique</i>	U.A.104																
Filosofie și gândire critică/ <i>Философия и критическое мышление/ Philosophie et pensée critique</i>	U.A.003	4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Logica/ <i>Логика/ Logique</i>	U.A.103																

Toxicologie aplicată în alimentația publică/ <i>Прикладная токсикология в общественном питании/ Toxicologie appliquée à la restauration collective</i>	S.A.015																
Evaluarea riscurilor toxice în alimentația publică/ <i>Токсикологическая оценка риска в общественном питании/ Évaluation des risques toxiques en restauration</i>	S.A.115	4			0.5	0.5			0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5			
Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică/ <i>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Organisation du service dans les unités de restauration</i>	S.O.016	5			0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5			
Analiza senzorială/ <i>Органолептический анализ/ Analyse sensorielle</i>	S.O.017	5			0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5			
Evidența operativă a documentației în unitățile de alimentație publică/ <i>Оперативный учет документации на предприятиях общественного питания/ Suivi opérationnel de la documentation dans les unités de restauration collective</i>	S.O.018	3					0.5	0.5							1.0	0.5	0.5
Managementul calității în alimentație publică și nutriție/ <i>Менеджмент качества в области общественного питания и нутриции/ Gestion de la qualité en restauration collective et nutrition</i>	S.A.019	5					1.0	1.0							1.0	1.0	1.0

Riscuri și crize alimentare/ <i>Продовольственные риски и кризисы/ Risques et crises alimentaires</i>	S.A.119																	
Securitatea și sănătate în muncă/ <i>Охрана здоровья и безопасность труда/ Sécurité et santé au travail</i>	S.O.020	3												0.75	0.75	0.75	0.75	
Stagiu de practică de cercetare de licență/ <i>Исследовательская практика для разработки дипломной работы/ Stage pour le memoir de these</i>	SP.O.002	8	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Elaborarea și susținerea tezei de licență/ <i>Разработка и защита дипломной работы/ Rédaction et soutenance du mémoire de licence</i>	EF.O.001	14	0.9	0.9	1.0	1.0	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9
TOTAL/BCEGO/TOTALE		240	32.3	32.05	23.9	24	12.15	11.75	13.3	13.4	13.3	13.3	12.1	12.75	9.9	7.9	7.9	7.9

10. Competențe generale și profesionale asigurate de programul de studii (lista), lista rezultatelor învățării/

Общие и профессиональные компетенции, обеспечиваемые образовательной программой (список), список результатов обучения/

Compétences générales et professionnelles assurées par le programme d'études (liste), liste des résultats d'apprentissage

<p align="center">Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции <i>Общие/ профессиональные/</i> <i>Compétences générales/professionnelles</i></p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</i> <i>Выпускник/ кандидат на присвоение квалификации может:./</i></p>
<p>CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legiților de bază definite de științele fundamentale/<i>Использование основных законов, определенных фундаментальными науками, в профессиональной деятельности/</i> <i>L'utilisation dans l'activité professionnelle des lois fondamentales définies par les sciences fondamentales</i></p> <p>CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice/<i>Исследование рынка и определение потребностей и желаний потребителей путем анализа когнитивных, культурных, социальных и экономических влияний//</i> <i>Étude de marché et définition des besoins et des désirs des consommateurs en analysant les influences cognitives, culturelles, sociales et économiques</i></p> <p>CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică/<i>Планирование технологических процессов на предприятиях общественного питания</i> <i>Planification des processus technologiques dans les établissements de restauration publique</i></p>	<p align="center"><i>Objectifs d'apprentissage selon le niveau CNC</i> <i>Le diplôme/candidat à l'obtention du diplôme peut :</i></p> <p>1. realiza analiza situației pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluând perspectivele dezvoltării pozitive ale unității de alimentație publică/<i>анализировать ситуацию и тенденции на рынке общественного питания и оценивать перспективы позитивного развития заведения общественного питания/</i> <i>réaliser une analyse de la situation du marché de la restauration collective ainsi que de ses tendances, en évaluant les perspectives de développement positif de l'unité de restauration collective</i></p> <p>2. aplică cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și serviciilor oferite/<i>применять основные требования идентифицированного потребительского сегмента в отношении характеристик предлагаемого ассортимента блюд и услуг/</i> <i>applique les exigences essentielles du segment identifiées par les consommateurs concernant les caractéristiques de la gamme de plats et de services proposés</i></p>
<p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară/<i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности/</i> <i>Développement et maintenance de systèmes d'ingénierie dans l'industrie alimentaire</i></p> <p>CP 2. Elaborarea conceptului de unitate de alimentație publică/<i>Разработка</i></p>	<p>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 заведения общественного питания в соответствии с требованиями и потребностями клиентов, представляя информацию в четкой, логичной и понятной для целевой группы форме/</i> <i>développer le concept d'une unité de restauration publique en fonction des exigences et des besoins des clients, en présentant les informations de manière claire, logique et compréhensible au groupe cible</i></p>

<p align="center">Competențe</p> <p align="center">Generale/Profesionale/ Компетенции <i>Общие/ профессиональные/</i> <i>Compétences générales/professionnelles</i></p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC</p> <p>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</i> <i>Выпускник/ кандидат на присвоение квалификации может: /</i> <i>Objectifs d'apprentissage selon le niveau CNC</i> <i>Le diplômé/candidat à l'obtention du diplôme peut :</i></p>
<p><i>концепции предприятия общественного питания// Développer le concept d'unité de restauration collective</i></p>	<p>4. identifica reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice/<i>определять технические нормы и стандарты, действующие в секторе общественного питания// identifier les réglementations techniques et les normes en vigueur pour le secteur de la restauration collective</i></p>
<p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/<i>Постоянное совершенствование производственных процессов/ Amélioration continue des processus de production</i></p> <p>CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare/<i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и изготовления/ Application de technologies informatiques spécialisées pour la conception et la fabrication</i></p> <p>CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică/<i>Планирование технологических процессов на предприятиях общественного питания/ Planification des processus technologiques dans les établissements de restauration publique</i></p>	<p>5. elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității/<i>разрабатывать и координировать планы действий по обеспечению качества в производственном подразделении// élaborer et coordonner des plans d'action au sein de l'unité de production pour assurer la qualité</i></p> <p>6. întocmi rapoarte de lucru, documentațiile de evidență etc./<i>составлять отчеты о работе, вести документацию и т.д./ préparer des rapports de travail, enregistrer des documents, etc.</i></p>
<p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/<i>Постоянное совершенствование производственных процессов/ Amélioration continue des processus de production</i></p> <p>CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare/<i>Применение специализированных компьютерных технологий для проектирования и изготовления/ Application de technologies informatiques spécialisées pour la conception et la fabrication</i></p> <p>CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare/<i>Обеспечение качества и безопасности производства продуктов питания/ Assurer la qualité et la sécurité de la production alimentaire</i></p>	<p>7. monitoriza ofertele furnizorilor și indicatorii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori/<i>отслеживать предложения поставщиков и показатели качества сырья и вспомогательных материалов, держа под контролем возможные риски для потребителей/ surveiller les offres des fournisseurs et les indicateurs de qualité des matières premières et auxiliaires, en maîtrisant les risques éventuels pour les consommateurs</i></p> <p>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>подбирать основное и вспомогательное сырье в соответствии с ассортиментом, видом кулинарного и кондитерского изделия, способами технологической обработки и т.д./ sélectionner les matières premières de base et auxiliaires en fonction de l'assortiment, du type de produit culinaire et de pâtisserie-confiserie, des méthodes de traitement technologique, etc.</i></p>

<p align="center">Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции <i>Общие/ профессиональные/</i> <i>Compétences générales/professionnelles</i></p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</i> <i>Выпускник/ кандидат на присвоение квалификации может: /</i> <i>Objectifs d'apprentissage selon le niveau CNC</i> <i>Le diplômé/candidat à l'obtention du diplôme peut :</i></p>
<p>CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/ <i>Внедрение методов сокращения потерь и нерационального использования продуктов питания/ Mettre en œuvre des méthodes pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires</i></p> <p>CP 4. Selectarea materiilor prime de bază și a celor auxiliare, determinarea consumului per unitate de produs/ volum total de producere/ <i>Выбор основного и вспомогательного сырья, определение расхода на единицу продукции/общего объема производства/ Sélection des matières premières de base et auxiliaires, détermination de la consommation par unité de produit/volume total de production</i></p>	
<p>CP 5. Managementul proceselor de producere și servire a produselor culinare și de patiserie-cofetărie/ <i>Управление технологическими процессами при производстве и подаче кулинарных и кондитерских изделий/ Gestion des processus de production et de service de produits culinaires et de pâtisserie-confiserie</i></p> <p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară/ <i>Разработка и обслуживание инженерных систем в пищевой промышленности/ Développement et maintenance de systèmes d'ingénierie dans l'industrie alimentaire</i></p> <p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/ <i>Постоянное совершенствование производственных процессов/ Amélioration continue des processus de production</i></p>	<p>9. argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficiență a procesului tehnologic de producere și servire/ <i>аргументировать необходимость использования машин и оборудования для обеспечения эффективного производства и обслуживания технологического процесса/ argumenter sur la nécessité de machines et d'équipements pour assurer le processus technologique efficace de production et de service</i></p> <p>10. organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate/ <i>организовывать рабочий процесс в заведении общественного питания, распределяя рабочие задачи в соответствии с рабочей программой/ organiser le processus d'activité de l'unité de restauration publique, en répartissant les tâches de travail conformément au programme d'activité</i></p> <p>11. monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică/ <i>контролировать реализацию процессов обслуживания в заведениях общественного питания/ surveiller la mise en œuvre des processus de service dans les établissements de restauration publique</i></p> <p>12. elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue/ <i>составлять нормативно-технологическую документацию по организации производственного и сервисного процесса на основе непрерывного профессионального образования/ élaborer une documentation normative et technologique en référence à l'organisation du processus de production et de service basée sur la formation professionnelle continue</i></p>

<p align="center">Competențe Generale/Profesionale/ Компетенции <i>Общие/ профессиональные/</i> <i>Compétences générales/professionnelles</i></p>	<p align="center">Rezultate ale învățării conform nivelului CNC Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:/ <i>Результаты обучения в соответствии с уровнем НКР</i> <i>Выпускник/ кандидат на присвоение квалификации может:/</i> <i>Objectifs d'apprentissage selon le niveau CNC</i> <i>Le diplômé/candidat à l'obtention du diplôme peut :</i></p>
<p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere/ <i>Постоянное совершенствование производственных процессов/ Amélioration continue des processus de production</i></p> <p>CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare/ <i>Обеспечение качества и безопасности производства продуктов питания/ Assurer la qualité et la sécurité de la production alimentaire</i></p> <p>CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare/ <i>Внедрение методов сокращения потерь и нерационального использования продуктов питания/ Mettre en œuvre des méthodes pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires</i></p> <p>CP 6. Managementul resurselor/ <i>Мэнэджмент ресурсами/ Gestion des ressources</i></p>	<p>13. analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune solutii de îmbunătățire/ <i>анализировать эргономику рабочих мест и технологических процессов и предлагает решения по ее улучшению/ analyser l'ergonomie des lieux de travail, des processus technologiques et proposer des solutions d'amélioration</i></p> <p>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 том числе в непредвиденных производственных ситуациях/ gérer le processus d'utilisation et de stockage des déchets alimentaires, dans des situations de production, y compris imprévisibles</i></p> <p>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 отходов на протяжении всей технологической цепочки, в процессе сервировки и т.д., обеспечивая поддержку и обратную связь с членами команды/ surveiller le processus de minimisation du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne technologique, du processus</i></p>