

Ministerul Educației al Republicii Moldova



**ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE A MOLDOVEI**

**PROGRAME ANALITICE**

**ALE DISCIPLINELOR**

**Ciclul I, Studii Superioare de Licență**

<b><u>Tehnologia produselor alimentare</u></b>	<b><u>541</u></b>
<b>(domeniul de formare profesională)</b>	<b>(cod)</b>
<b><u>Tehnologia și managementul alimentației publice</u></b>	<b><u>541.1</u></b>
<b>(specialitatea)</b>	<b>(cod)</b>

Chișinău - 2017

Programa analitică este elaborată conform cerințelor Planului-cadru, Ciclul I, Studii Superioare de Licență pentru instituțiile de învățământ superior universitar aprobat de către Ministerul Educației al Republicii Moldova și este destinată absolvenților Academiei de Studii Economice a Moldovei promoția 2017.

Responsabil:  
conferențiar universitar, doctor,  
șef catedră „Merceologie,  
Comerț și Alimentație Publică” Mihail



Cernavca

**MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA**

**ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE A MOLDOVEI**

**BUSINESS ȘI ADMINISTRAREA AFACERILOR**

facultatea

**AL II \_\_\_\_\_**

**A D E V E R I N Ț Ă**

Cetățeanul (ca) \_\_\_\_\_

din Republica Moldova în perioada \_\_\_\_\_ a studiat  
anii de studii

și a absolvit domeniul de formare profesională *Tehnologia produselor alimentare*, specialitatea *Tehnologia și managementul alimentației publice* conform planului de învățământ și a programelor analitice anexate.

**RECTOR**

Profesor universitar,  
Doctor habilitat,  
academician  
*Grigore Belostecinic*

**DECAN**

Conferențiar universitar,  
Doctor în științe economice,  
*Solcan Angela*



\_\_\_\_\_ **semnătura**

\_\_\_\_\_ **semnătura**

Șef Departamentul Studii,  
Dezvoltare Curriculară și  
Management al Calității  
Conf. univ., dr. hab.  
*Sergiu Baci*



\_\_\_\_\_ **semnătura**

## PREFAȚĂ

Conținutul procesului de studii la domeniul de formare profesională 541 “Tehnologia și Managementul Alimentației Publice” este determinat de planul de învățământ aprobat de Senatul Academiei de Studii Economice a Moldovei precum și de programele analitice a disciplinelor respective.

Studiile în ASEM se efectuează în conformitate cu Legea învățământului aprobată de către Parlamentul Republicii Moldova la 31 octombrie 1995. Planul de învățământ asigură o corelare optimă în predarea disciplinelor, care pot fi grupate în trei categorii:

- Bazele studiilor economice au fost puse, însușind disciplinele fundamentale (informatica economică, matematica economică, contabilitatea și altele).
- O atribuție aparte pentru formarea specialiștilor cu studii superioare au disciplinele de cultură generală, social – umanistă.
- O importanță deosebită în formarea specialistului în “ Tehnologia și managementul alimentației publice” o are studierea disciplinelor de specialitate (Tehnologii, organizarea activității unităților de alimentație publică etc.).

Controlul cunoștințelor obținute la disciplinele respective se efectuează prin verificarea lor curentă în cadrul lecțiilor practice, a seminarelor, a lucrărilor de laborator, prin efectuarea diferitor testări, precum și în cadrul sesiunilor de examinare. În scopul consolidării cunoștințelor teoretice în anul III și IV de studii este prevăzută practica de producție și de licență în cadrul unor întreprinderi de alimentație publică.

Studiile se finalizează cu susținerea tezei de licență.

Absolvenților li se conferă titlul de Licențiat în tehnologia produselor alimentare la specialitatea 541.1 „Tehnologia și managementul alimentației publice” și li se eliberează diploma de licență.

## CARACTERISTICA

de conferire a titlului de licențiat  
la domeniul de formare profesională  
**541 Tehnologia produselor alimentare**  
specialitatea 541.1 Tehnologia și managementul alimentației publice

Prezentul plan de învățământ are drept scop pregătirea teoretică și practică a specialiștilor de calificare superioară de licență la specialitatea 541.1 „Tehnologie și managementul alimentației publice” pe parcursul a patru ani de studii. Conform acestui plan, specialistul se pregătește pentru următoarele tipuri de activități:

- de producere;
- managerială;
- de proiectare experimentală;
- de cercetare;
- didactică (în instituții de învățământ special).

Specialistul trebuie să cunoască:

- bazele științelor umanistice și sociale, principiile de activitate economică, politică și culturală ale societății contemporane.
- normele etice și de drept, care reglementează relațiile în societate, atitudinea față de mediul ambiant; normele legislative de activitate a întreprinderilor de ramură;
- disciplinele fundamentale, înțelegerea esenței fenomenelor fizico-chimice, biochimice și microbiologice ale proceselor de preparare a alimentelor;
- procesele și aparatele, metodele de calcul a parametrilor regimurilor tehnologice;
- tehnologia preparării alimentelor și metodele de control organoleptic, fizico-chimic și microbiologic al calității produselor alimentare;
- înțelegerea semnificației sociale a profesiei, contribuția ei la păstrarea sănătății populației și la promovarea unui mod sănătos de viață, cultivarea spiritului de inițiativă și inovare, elaborarea noilor rețete de bucate și implimentarea lor.

Odată cu absolvirea studiilor, specialistul trebuie să fie pregătit pentru ași realiza cunoștințele teoretice și deprinderile practice în activitățile manageriale, de producere și cercetare la întreprinderile de alimentație publică.

Specialistul cu studii superioare trebuie să fie: un profesionist de înaltă calitate; onest; cult și responsabil.

Specialistul, având titlul de licențiat în tehnologia produselor alimentare, poate activa în calitate de: director la o unitate de alimentație publică privată sau de stat; manager-organizator la întreprinderi de alimentație publică; șef de producere; inginer-tehnolog; bucătar.

# ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE A MOLDOVEI

**Coordonat**  
**Ministerul Educației**  
**A.S.E.M.**  
**și Tineretului**  
**al Republicii Moldova**

**Aprobat**  
**Ședința senatului**

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT La Ciclul I (Licență)

Facultatea: **Business și Administrarea Afacerilor**

Domeniul general de studii: **36. Științe Economice**

Domeniul de formare profesională **541 Tehnologia produselor alimentare**  
 specialitatea **541.1 Tehnologia și managementul alimentației publice**

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

Baza admiterii: **Diploma de BAC**

Învățământul cu frecvența la **Zi**

Puncte de credite - **240**

Anul înmatriculării **2013**

### Ciclul I, studii superioare de licență

#### ANUL I de STUDII

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul și tipul disciplinei	Total ore	I n c l u s i v					Ore pe săptămână în auditoriu				Nr. P.C.	Forma de evaluare	
				Ore în auditoriu din care			Activitatea individuală a studentului (ore)	din care			Nr. P.C.				
				Total	preleg.	pr./sem		labor.	Total	preleg.		pr./sem			labor.
<b>SEMESTRUL I</b>															
<b>Discipline obligatorii</b>															
1.	Teorie economică	F.01.O.001.21	180	76	46	30	-	104	5	3	2	-	6	E	
2.	Matematica economică	F.01.O.002.64	150	60	30	30	-	90	4	2	2	-	5	E	
3.	Chimia produselor alimentare I	F.01.O.003.14	180	90	50	-	40	90	5	3	-	2	6	E	
4.	Filosofie	U.01.O.004.43	120	44	30	14	-	76	3	2	1	-	4	E	
5.	Limba străină I	U.01.O.005.33	120	60	-	60	-	60	4	-	4	-	4	E	
6.	Informatica economică	G.01.O.006.63	150	60	14	-	46	90	4	1	-	3	5	E	

7.	Educație fizică I	G.01.O.007.15	30	30	-	30	-	-	2	-	2	-	-	V
<i>Total ore discipline obligatorii</i>			930	420	170	164	82	510	27	11	11	5	30	6E, 1V
<b>Discipline la libera alegere</b>														
8.	Ecologia și protecția mediului	G.01.L.008.32	60	30	16	14	-	30	2	1	1	-	2	E
<i>Total ore discipline obligatorii și discipline la libera alegere</i>			990	450	186	178	86	540	29	12	12	5	32	7E, 1V
<b>SEMESTRUL II</b>														
<b>Discipline obligatorii</b>														
1.	Grafica inginerescă	S.02.O.009.14	150	60	16	-	44	90	4	1	-	3	5	E
2.	Fundamentele nutriției umane	S.02.O.010.14	150	60	30	16	14	90	4	2	1	1	5	E
3.	Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității	S.02.O.011.14	120	44	14	14	16	76	3	1	1	1	4	E
4.	Limba străină II	U.02.O.012.33	150	60	-	60	-	90	4	-	4	-	5	E
5.	Fizica și metode fizice de cercetare	F.02.O.013.14	150	60	30	-	30	90	4	2	-	2	5	E
6.	Chimia produselor alimentare II	F.02.O.014.14	180	100	50	-	50	80	6	3	-	3	6	E
7.	Educație fizică II	G.02.O.015.15	30	30	-	30	-	-	2	-	2	-	-	V
<i>Total ore discipline obligatorii</i>			930	418	150	236	32	512	28	10	16	2	30	7E, 1V
<b>Discipline la libera alegere</b>														
1.	Bazele cercetării științifice	G.02.L.016.14	60	30	16	14	-	30	2	1	1	-	2	E
<i>Total ore discipline obligatorii și discipline la libera alegere</i>			990	444	156	134	154	546	29	10	9	10	32	7E, 1V

### ANUL II de STUDII

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul și tipul disciplinei	Total ore	I n c l u s i v					Ore pe săptămână în auditoriu			Nr. P.C.	Forma de evaluare	
				Ore în auditoriu				Activitatea individuală a studentului (ore)	din care					
				Total	din care				Tot al	preleg.	pr./sem.			labor.
					preleg.	pr./sem	labor.							
<b>SEMESTRUL III</b>														
<b>Discipline obligatorii</b>														
1.	Merceologia produselor alimentare	S.03.O.017.14	150	76	48	-	28	74	5	3	-	2	5	E
2.	Statistica	F.03.O.018.62	90	44	22	22	-	46	3	2	1	-	3	E

3.	Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică	F.03.O.019.14	120	60	30	-	30	60	4	2	-	2	4	E
4.	Biochimia alimentară	S.03.O.020.14	90	44	30	-	14	46	3	2	-	1	3	E
5.	Contabilitatea în unitățile de alimentație publică	F.03.O.021.52	120	60	30	30	-	60	4	2	2	-	4	E
6.	Microbiologia produselor alimentare	S.03.O.022.14	120	60	30	-	30	60	4	2	-	2	4	E
7.	Mecanica	S.03.O.023.14	120	60	30	-	30	60	4	2	2	-	4	E
<i>Total ore discipline obligatorii</i>			<b>810</b>	<b>404</b>	<b>220</b>	<b>52</b>	<b>132</b>	<b>406</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>27</b>	<b>7E</b>
7.	O disciplină opțională (la alegere) din următoarele discipline de diferențiere a specializării:													
7.1.	Analiza senzorială a mărfurilor	S.03.A.024.14	90	32	16	-	16	58	2	1	1	-	3	E
7.2.	Falsificarea mărfurilor și metode de identificare	S.03.A.025.14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Total ore discipline obligatorii și opționale</i>			<b>900</b>	<b>436</b>	<b>236</b>	<b>52</b>	<b>148</b>	<b>464</b>	<b>29</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>30</b>	<b>8E</b>
<b>Discipline la libera alegere</b>														
1.	Psihologia comunicării de afaceri	U.03.L.026.24	90	60	30	30	-	30	4	2	2	-	2	E
<i>Total ore discipline obligatorii și discipline la libera alegere</i>			<b>990</b>	<b>496</b>	<b>266</b>	<b>82</b>	<b>148</b>	<b>494</b>	<b>33</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>32</b>	<b>9E</b>
<b>SEMESTRUL IV</b>														
<b>Discipline obligatorii</b>														
1.	Tehnologie culinară I	S.04.O.027.14	150	90	40	-	50	60	5	2	-	3	5	E
2.	Procese și aparate în alimentația publică	S.04.O.028.14	90	60	30	-	30	30	4	2	-	2	3	E
3.	Igiena și sanitară în unitățile alimentației publice	S.04.O.029.14	120	60	30	-	30	60	4	2	-	2	4	E
4.	Electrotehnica și bazele electronicii	S.04.O.030.14	120	60	30	-	30	60	4	2	-	2	4	E
5.	Marketingul alimentației publice	F.04.O.031.12	120	60	30	30	-	60	4	2	2	-	4	E
6.	Fundamentele conservării	S.04.O.032.14	90	44	30	14	-	46	3	1	1	1	3	E
7.	Fundamentele managementului organizației	F.04.O.033.11	120	60	30	30	-	60	4	2	2	-	4	E



8.	Practica de instruire sem. IV	Durata: săpt. /ore 1/30. Perioada: în alternanță cu orele teoretice. Nr. de credite ECTS: în cadrul disciplinelor corespunzătoare													
<i>Total ore discipline obligatorii</i>			<b>810</b>	<b>434</b>	<b>220</b>	<b>74</b>	<b>140</b>	<b>376</b>	<b>28</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>27</b>	<b>7E</b>	
7.	O disciplină opțională de orientare către alt domeniu la ciclul II, masterat, din:														
7.1.	Strategii globale de securitate alimentară	M.04.A.034.14	90	44	30	14	-	46	3	2	1	-	3	E	
7.2.	Cultura afacerilor	M.04.A.035.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<i>Total ore discipline obligatorii și opționale</i>			<b>900</b>	<b>478</b>	<b>250</b>	<b>88</b>	<b>140</b>	<b>422</b>	<b>31</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>8E</b>	
<b>Discipline la libera alegere</b>															
8.	Aditivi și ingrediente în alimentația publică	S.04.L.036.14	60	30	16	14	-	30	2	1	1	-	2	E	
<i>Total ore discipline obligatorii și discipline la libera alegere</i>			<b>960</b>	<b>508</b>	<b>266</b>	<b>102</b>	<b>140</b>	<b>452</b>	<b>33</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>32</b>	<b>9E</b>	

### ANUL III de STUDII

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul și tipul disciplinei	Total ore	I n c l u s i v					Ore pe săptămână în auditoriu				Nr. P.C.	Forma de evaluare
				Ore în auditoriu din care			Activitatea individuală a studentului (ore)	din care						
				Total	preleg.	pr./sem		labor.	Tot al	preleg.	pr./sem.	labor.		
<b>SEMESTRUL V</b>														
<b>Discipline obligatorii</b>														
1.	Tehnologie culinară II	S.05.O.037.14	150	76	30	-	46	74	5	2	-	3	5	E
2.	Finanțele unității alimentației publice	F.05.O.038.42	90	60	30	30	-	30	4	2	2	-	3	E
3.	Alimentația curativă și de profilaxie	S.05.O.039.14	120	60	30	30	-	60	4	2	2	-	4	E
4.	Utilaj frigorific	S.05.O.040.14	120	60	30	30	-	60	4	2	2	-	4	E
5.	Dreptul afacerilor	U.05.O.041.23	90	60	30	30	-	30	4	2	2	-	3	E
6.	Managementul alimentației publice	F.05.O.042.11	90	60	30	30	-	30	4	2	2	-	3	E
7.	Practica tehnologică	S.05.O.043.14	150	-	-	-	-	150	-	-	-	-	5	V
<i>Total ore discipline obligatorii</i>			<b>810</b>	<b>376</b>	<b>180</b>	<b>150</b>	<b>46</b>	<b>434</b>	<b>25</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>27</b>	<b>6E, 1V</b>
7.	O disciplină opțională (la alegere) de orientare către alt domeniu la ciclul II, masterat, din:													

7.1.	Metode statistice de control al calității	M.05.A.044.62	90	60	30	30	-	30	4	2	2	-	3	E
7.2.	Managementul relațiilor de muncă și securității muncii	M.05.A.045.22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Total ore discipline obligatorii și optionale</i>			900	436	210	180	46	464	29	14	12	3	30	7E, 1V
<b>Discipline la libera alegere</b>														
1.	Urbanism comercial și amenajarea teritoriului	S.05.L.046.13	90	60	30	30	-	30	4	2	2	-	2	E
<i>Total ore discipline obligatorii și discipline la libera alegere</i>			990	496	240	210	46	494	33	16	14	3	32	8E, 1V
<b>SEMESTRUL VI</b>														
<b>Discipline obligatorii</b>														
1.	Tehnologie culinară III/ Proiect de an S.04.O.027.14; S.05.O.037.14; S.06.O.046.14 ; S.06.O.047.14	S.06.O.046.14	150	74	34	-	40	76	5	2	-	3	6	E
2.	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	S.06.O.047.14	150	90	50	-	40	60	6	3	-	3	5	E
3.	Utilaj tehnologic	S.06.O.048.14	150	90	46	-	44	60	6	3	-	3	5	E
4.	Designul și estetica produselor de cofetărie	S.06.O.049.14	90	44	14	-	30	46	3	1	-	2	3	E
5.	Economia întreprinderii alimentației publice	S.06.O.050.14	90	44	14	30	-	46	3	1	2	-	3	E
6.	Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice	S.06.O.051.14	150	74	34	40	-	76	5	2	3	-	5	e
<i>Total ore discipline obligatorii</i>			780	416	192	70	154	364	28	12	5	11	27	6E, 1P
7.	O disciplină opțională de orientare către alt domeniu la ciclul II, masterat, din:													
7.1.	Managementul calității alimentelor	M.06.A.052.14	90	30	14	16	-	60	2	1	1	-	3	E
7.2.	Economia relațiilor externe ale Moldovei	M.06.A.054.31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Total ore discipline obligatorii și Optionale</i>			870	446	206	86	-	424	30	13	6	11	30	7E, 1P
<b>Discipline la libera alegere</b>														

8.	Tehnologia barurilor	S.06.L.055.14	60	30	16	-	14	30	2	1	-	1	2	E
<i>Total ore discipline obligatorii și discipline la libera alegere</i>			930	476	222	168	60	454	32	14	6	12	32	8E, 1P

### Anul IV

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul și tipul disciplinei	Total ore	I n c l u s i v					Ore pe săptămână în auditoriu			Nr. P.C.	Forma de evaluare	
				Ore în auditoriu			Activitatea individuală a studentului (ore)	Total	din care					
				Total	preleg.	pr./sem			labor.	preleg.	pr./sem.			labor.
<b>SEMESTRUL VII</b>														
<b>Discipline obligatorii</b>														
1	Controlul și asigurarea calității în unitățile alimentației publice	S.07.O.056.14	120	60	30	-	30	36	4	2	-	2	4	E
2	Proiectarea și exploatarea spațiilor unităților de alimentației public	S.07.O.057.14	150	74	30	44	-	76	5	2	3	-	5	E
3	Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică / Proiect de an S.06.O.051.14; S.07.O.057.14; S.07.O.058.14	S.07.O.058.14	150	74	38	-	36	76	5	3	-	2	6	E
4	Sisteme informatice de gestiune	S.07.O.059.61	120	60	30	-	30	60	4	2	-	2	4	E
5	Produce de catering	S.07.O.060.14	90	60	30	-	30	30	4	2	-	2	3	E
<i>Total ore discipline obligatorii</i>			630	328	158	44	126	302	22	11	3	8	22	5E,1P
5.	O disciplină opțională (la alegere) din următoarele discipline de diferențiere a specializării:													
5.1	Arhitectura și construcția UAP	S.07.A.061.14	120	60	30	30	-	60	4	2	2	-	4	E
5.2	Protecția muncii	G.07.A.062.14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	O disciplină opțională de orientare către alt domeniu la ciclul II, masterat, din:													
6.1	Fiscalitate	M.07.A.063.42	120	60	30	30	-	60	4	2	2	-	4	E
6.2	Managementul riscurilor în afaceri	M.07.A.064.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.3	Contabilitatea impozitelor	M.07.A.065.52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Total ore discipline obligatorii și opționale</i>			870	448	218	104	-	422	30	15	7	8	30	7E,1P
<b>Discipline la libera alegere</b>														

1.	Tehnologii de restaurant	S.07.L.066.14	60	32	20	12	-	28	2	1	1	-	2	E
<i>Total ore discipline obligatorii și discipline la libera alegere</i>			950	480	238	116	126	450	32	17	13	8	32	8E, 1P
<b>SEMESTRUL VIII</b>														
<b>Discipline obligatorii</b>														
1.	Gastronomie internațională	S.08.O.067.14	120	32	16	16	-	88	6	4	2	-	4	E
2	Integrarea economică și economia europeană	U.08.O.068.31	90	32	24	8	-	58	6	4	2	-	3	E
3.	Practica de producție	S.08.O.069.14	270	-	-	-	-	270	-	-	-	-	9	V
4.	Practica de licență	S.08.O.070.14	180	-	-	-	-	180	-	-	-	-	6	V
<i>Total ore discipline obligatorii</i>			660	64	40	24	-	596	12	8	4	-	22	2E,2V
5.	O disciplină opțională din următoarele discipline de diferențiere a specializării:													
5.1.	Ambalaj și condiționare	S.08.A.071.14	48	32	16	16	-	16	6	4	2	-	3	E
5.2.	Oenologia	S.08.A.072.14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Total ore discipline obligatorii și opționale</i>			708	96	65	40	-	612	18	12	6	-	25	3E,2V
<i>Total ore discipline obligatorii, opționale, discipline la libera alegere</i>			708	96	65	40	-	612	18	12	6	-	25	3E,2V
Total ore discipline obligatorii și opționale în planul de învățământ			<b>7008</b>	<b>3174</b>	<b>1486</b>	<b>850</b>	<b>838</b>	<b>3834</b>	<b>221</b>	<b>105</b>	<b>62</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>51E, 3V,2P</b>
Examenul de licență													5	
Total puncte credite acumulate													240	

## ANUL I TEORIA ECONOMICĂ I (MICROECONOMIE)

**Total ore - 180**

**P.C. – 6**

Autor: *Elena Cara, conf.univ.,dr.*

### Scopul cursului:

Prin acesta disciplina se urmărește inițierea studenților în problemele ce țin de categoriile microeconomice de bază. Studiul comportamentului consumatorului și a producătorului. Analiza modelelor de comportament a firmelor în condiții de concurență perfectă și imperfectă.

### Obiectivele / rezultatele învățării:

- familiarizarea viitorilor economiști cu ustensilele și metodele microeconomice contemporane precum și obținerea abilităților în domeniul analizei fenomenelor microeconomice;
- Însușirea formelor de concurență existente în cadrul piețelor contemporane și deprinderilor în domeniul analizei microeconomice.

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Cadrul conceptual al teoriei microeconomice.

**Tema 2.** Teoria comportării consumatorului.

**Tema 3.** Echilibrul pe piața bunurilor.

**Tema 5.** Costurile de producție.

**Tema 6.** Activitatea firmei în condiții de concurență perfectă.

**Tema 7.** Monopolul. Caracteristica pieței monopol

**Tema 8.** Firmele monopolistice. Caracteristica pieței.

**Tema 9.** Oligopolul. Caracteristica pieței.

## MATEMATICA ECONOMICĂ

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

Autori: *Chicu O.*,

### Scopul cursului:

Matematica economică tot mai mult își găsește aplicație în viața economică. De aceea familiarizarea studenților cu aparatul și metodele matematice, necesare soluționării a multor probleme economice, este scopul major al studierii cursului sus numit. Materialul prevăzut de programa analitică a cursului conține importante noțiuni de bază din algebra superioară, analiza matematică. Ecuații diferențiale ordinare și programare linieră utile viitorilor specialiști în economie.

### Obiectivele/rezultatele învățării:

- Să conștientizeze importanța și rolul metodelor matematice în modelarea activității economice și sociale;
- Să cunoască cât mai profund metodele matematicii superioare cu scopul modelării și dirijării fenomenelor economice;
- Să fie capabili să aplice metodele matematice însușite în problemele reale care includ calcule, estimări, aproximări;
- Să poată analiza situațiile și problemele concrete și alege metodele respective cât mai eficiente pentru rezolvarea lor.

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Funcții de mai multe variabile. Derivate parțiale și diferențiala.

**Tema 2.** Derivate pe o direcție. Gradientul funcției.

**Tema 3.** Extremele locale, condiționate și globale. Aplicații în economie.

**Tema 4.** Ecuații diferențiale ordinare de ordinul întâi.

**Tema 5.** Ecuații diferențiale care admit micșorarea ordinului.

**Tema 6.** Ecuații diferențiale liniare de ordinul doi (omogene și neomogene) cu coeficienți constanți. Aplicarea ecuațiilor diferențiale la rezolvarea unor probleme economice.

**Tema 7.** Metoda Jordan – Gauss de rezolvare a sistemelor de ecuații liniare.

**Tema 8.** Noțiuni de variabile de bază și variabile libere, soluție generală și particulară. Soluții de bază (inclusiv și nenegative) și aflarea lor.

**Tema 9.** Probleme economice care duc la modele de programare linieră. Soluții admisibile și proprietățile lor. Interpretarea geometrică și metoda grafică.

**Tema 10.** Soluții de bază admisibile și principiul de optimalitate a soluției de bază admisibile.

**Tema 11.** Metoda simplex de rezolvare a problemei de programare liniară.

**Tema 12.** Probleme reciproc duale.

**Tema 13.** Problema transportului.

**Tema 14.** Metoda potențialelor la determinarea soluției optime a problemei de transport.

## **CHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE I**

**Total ore sem. I – 180 ore**

**sem. II - 180 ore**

**P.C.sem. I – 6**

**P.C. sem. II – 6**

*Autor: Purici I., conf. univ, dr.*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă opinii generale cu privire la diferite fenomene fizico-chimice ce se petrec la prepararea bucatelor, studierea componentelor organice și neorganice a materiei prime și preparatelor, aditivelor, componentelor chimici auxiliari cu utilizări în tehnologia produselor alimentare.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- cunoașterea compoziției chimice a materiei prime și preparatelor, proprietăților fizico-chimice a preparatelor și schimbărilor în procesele tehnologice, la păstrare, stabilizare.
- aplicarea în practică a metodelor chimice și fizico-chimice de analiză a produselor alimentare, aditivelor precum și a impurităților;
- să aplice diferite metode de exprimare a concentrației soluțiilor;
- să aplice tehnici de analiză calitativă a macro- și microelementelor, nitraților și nitriților, a compușilor organici după grupele funcționale, proprietățile optice și absorbție a luminii;
- să ilustreze rezultatele experimentale prin descrieri, desene, grafice;

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Obiectul de studiu al chimiei produselor alimentare, interacțiunea cu alte discipline chimice. Noțiuni fundamentale și legile termodinamicii chimice. Termochimia.

**Tema 2.** Termodinamica echilibrului chimic.

**Tema 3.** Termodinamica soluțiilor.

**Tema 4.** Aspecte generale ale cineticii chimice și catalizei. Cataliza omogenă, eterogenă și enzimatică.

**Cataliza enzimatică și asimilarea produselor alimentare.**

**Tema 5.** Procese electrochimice.

## **Proprietățile electrochimice ale sistemelor disperse.**

**Tema 6.** Sisteme disperse. Clasificarea și particularitățile sistemelor disperse. Produse alimentare – sisteme disperse. Compușii macromoleculari ca sisteme disperse. Geluri.

**Tema 7.** Fenomene de suprafață.

**Tema 8.** Obținerea și proprietățile soluțiilor coloidale. Solubilitatea și coagularea sistemelor coloidale.

**Tema 9.** Emulsii, spume, suspensii.

**Tema 10.** Agenți activi de suprafață. Utilizarea lor în industria alimentară. Sistemul de balanță. Balanța hidrofil-lipofilă.

**Tema 11.** Proprietățile mecanice și structurale ale sistemelor disperse

**Tema 12.** Rolul substanțelor minerale în organismul uman. Analiza elementelor.

**Tema 13.** Inofensivitatea produselor alimentare. Metodele de analiză a metalelor grele nitraților și nitriților.

**Tema 14.** Mediul ambiant – sursa principală de impurificare a materiei prime și produselor alimentare.

**Tema 15.** Impurificarea produselor alimentare cu substanțe utilizate în fitotehnie și zootehnie.

**Tema 16.** Factori antialimentari din hrană, factorii ce diminuează asimilarea substanțelor minerale. Antivitaminele.

**Tema 17.** Componentele organice în produsul alimentar.

**17.1.** Chimia produselor alimentare și alimentarea omului.

**17.2.** Substanțe proteice.

**17.3.** Glucidele – hidrații de carbon.

**17.4.** Lipide.

**17.5.** Acizii alimentari.

**17.6.** Vitaminele.

**17.7.** Reacții catalitice în asimilarea produselor alimentare. Fermentații.

**Tema 18.** Suplimente alimentare biologic active.

**18.1.** Considerații generale despre suplimentele alimentare.

**18.2.** Substanțe care influențează structura fizico-chimică, gustul și aroma produsului alimentar.

**18.3.** Suplimente alimentare ce micșorează procesele fermentative și de oxidare a materiei prime și produsului alimentar.

**Tema 19.** Compușii chimici auxiliari cu utilizări în tehnologia produselor alimentare.

**Tema 20.** Compușii chimici cu proprietăți de îndulcire.

**Tema 21.** Generalizare.

## FILOSOFIE

**Total ore -120**

**P.C. – 4**

**Autori: Coandă**

### **Scopul cursului:**

Formarea unei viziuni interogative a studenților despre dezvoltarea și conținutul problemelor filosofice contemporane ale științei și culturii. Dezvoltarea capacității independente de gândire, formarea abilităților de aplicare a noțiunilor filosofice la analiza cunoștințelor economice.

### **Obiectivele / rezultatele învățării:**

- Să familiarizeze studenții cu principalele teorii și concepții științifice și filosofice contemporane din domeniul ontologiei, gnoseologiei, metodologiei, antropologiei și altor domenii de cunoaștere;
- Să cunoască principalele idei ale metodologiei filosofice;
- Să fie capabil să aplice principiile metodologiei filosofice în domeniul cunoașterii economice;
- Să conștientizeze și să explice raportul dintre sfera economică și sfera spirituală a societății.
- Să educe o profundă cultură filosofică adecvată societății contemporane;

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Filosofia - concepție despre lume și modalitate de gândire. Obiectul filosofiei.

**Tema 2.** Etapele istorice de dezvoltare ale filosofiei

**Tema 3.** Apariția și dezvoltarea gândirii filosofice în Moldova

**Tema 4.** Ontologia. Învățătura despre existență.

**Tema 5.** Filosofia conștiinței.

**Tema 6.** Gnoseologia.

**Tema 7.** Filosofia societății.

**Tema 8.** Filosofia religiei.

**Tema 9.** Filosofia culturii și axiologia.

**Tema 10.** Filosofia moralei.

**Tema 11.** Filosofia omului.



## LIMBA STRĂINĂ (ENGLEZA, FRANCEZA, GERMANA)

Total ore - sem. I- 120 ore

sem. II – 150 ore

P.C. – sem. I – 4

sem. II - 5

Autorii:

*Bacinski*

### Scopul cursului:

Acest curs este menit să consolideze competențele lingvistice generale ale studenților dobândite anterior și să faciliteze însușirea limbii străine atât orale cât și scrise, în situații de comunicare curentă a lumii de afaceri, specifice anumitor situații profesionale inerente activității socio-economice.

### Obiectivele/rezultatele învățării:

- să înțeleagă punctele esențiale în vorbirea standard clară pe teme ce țin de activitatea profesională și să producă texte coerente într-o gamă vastă de subiecte legate de domeniul profesional;
- să înțeleagă ideea principală din programe radio sau TV pe teme de interes profesional;
- să parcurgă și să înțeleagă un anunț, o scrisoare (de exemplu: de angajare, de convocare, de refuz) sau un contract de muncă și alte documente interne ce i-ar asigura ulterior angajarea, adaptarea la condițiile de muncă și derularea activității sale la întreprindere cu capital străin sau proiecte internaționale;
- să redacteze un Curriculum Vitae, o scrisoare de candidatură, cu scopul de a găsi un serviciu;
- să argumenteze punctul său de vedere referitor la o problemă (de exemplu: motivul pentru care și-a depus candidatura la un post), exprimând avantajele și inconvenientele diverselor opțiuni;
- să facă față în majoritatea situațiilor care pot să apară în cursul unei călătorii printr-o regiune unde este vorbită limba;
- să participe fără pregătire prealabilă la o conversație pe teme familiare, de interes personal sau profesional în vederea obținerii informațiilor, răspunsurilor sau reacțiilor dorite din partea interlocutorului.

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Angajarea în câmpul muncii (etapele, metodele folosite, interviul cu angajatorul);

**Tema 2.** Munca (serviciul, funcțiile, necesitățile și motivațiile angajaților);

**Tema 3.** Drepturile și obligațiile salariaților și patronilor: contractul de muncă. Rolul sindicatelor.

**Tema 4.** Întreprindere, definiția, clasificarea și structura economică, partenerii de afaceri ai întreprinderii,

**Tema 5.** Gestionarea întreprinderii, tipuri de patroni, etica de afaceri;

**Tema 6.** Piața. Structura pieței. Cercetarea pieței. Analiza pieței. Marketing. Mix-ul de Marketing.

**Tema 7.** Crearea și Lansarea produsului pe piață (Politica calității. Publicitate. Târguri).

**Tema 8.** Corespondența de afaceri: (CV, scrisoare angajare).

## **INFORMATICA ECONOMICĂ**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

Autori: *Bolgan*

### **Scopul cursului:**

Scopul principal al cursului este instruirea studenților în domeniul automatizării proceselor administrative în baza tehnologiilor informaționale avansate. Instruirea tehnico-aplicativă a cunoștințelor ce țin de stocarea și prelucrarea datelor (procesorul tabelar Microsoft EXCEL și SGBD Microsoft ACCESS), cu orientare preponderentă spre rezolvarea problemelor economice.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- Cunoștințe în utilizarea calculatoarelor, a rețelelor de calculatoare informatice și a sistemelor informatice.
- Cunoștințe ce țin de colectarea, stocarea, prelucrarea, interpretarea și analiza datelor.
- Însușirea modului de lucru cu procesorul tabelar MS EXCEL.
- Cunoștințe în rezolvarea unor probleme complexe folosind MS EXCEL.
- Cunoștințe în domeniul proiectării bazelor de date în scopul rezolvării unor probleme economice.
- Cunoștințe în domeniul gestiunii și prelucrării informației stocată în baze de date utilizând SGBD MS ACCESS.
- Cunoștințe ce țin de utilizarea obiectelor SGBD MS ACCESS în rezolvarea diferitor probleme.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Informatica economică. MS Excel – mijloc de prelucrare a informației economice.

**Tema 2.** Calcule în Excel, reprezentarea grafică a datelor.

**Tema 3.** Utilizarea programului Excel pentru bazele de date (liste de date).

**Tema 4.** Baze de date relaționale. Principiile de stocare a informației în tabele.

**Tema 5.** Interogări în MS Access.

**Tema 7.** Formulare și rapoarte în Access.

## EDUCAȚIE FIZICĂ I, II

**Total ore, sem. I – 30 ore**

**Total ore, sem. II – 30 ore**

**Autori:** *V.Scutelnic, conf.univ.*

*D.Levițchi, lec.sup. univ.*

*V.Feraru, lect. sup. univ.*

*N.Gorea, lect. sup. univ.*

*M.Stan, lect. sup. univ.*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui semestru studenții își formează noi deprinderi motrice, își dezvoltă calitățile fizice, forță, viteză, rezistență, suplețea. Noțiuni generale despre tehnica procedeele de volei, baschet, badminton și atletică ușoară. Dezvoltarea multilaterală a organismului și a capacității motrice necesare.

### **Obiectivele / rezultatele învățării:**

- Învățarea tehnicii procedeele de volei, baschet, badminton.
- Noțiuni teoretice: Învățarea regulilor de joc, arbitrajul competițiilor.
- Organizarea și desfășurarea competițiilor la aceste ramuri de sport.
- Noțiuni teoretice despre modul sănătos de viață.
- Formarea capacității de a desfășura joc bilateral și participarea la competiții.
- Consolidarea tehnicii de bază a jocului de volei, baschet, badminton.
- Capacitatea de a aplica acțiunile de bază în jocul bilateral.
- Menținerea unei stări de sănătate optime.
- Dezvoltarea multilaterală a organismului și a unor calități motrice necesare vieții.
- Formarea deprinderilor de a practica independent exercițiul fizic în scop recreativ și după terminarea facultății.

### **Conținutul cursului:**

#### **Tema 1: Volei**

- Noțiuni teoretice despre regulile de joc.
- Învățarea de mai departe a pasei de sus cu două mâini. Poziția fundamentală la pasa de sus. Lucrul sincron al brațelor și al picioarelor.
- Pasa de jos cu două mâini. Poziția fundamentală la pasa de jos.
- Deplasări pe teren (poziție medie și joasă).

#### **Tema 2:**

- Pasa de sus cu două mâini peste cap.
- Preluarea din serviciu (cu două mâini de sus, de jos).
- Serviciul de sus, din față, pe o jumătate de teren.
- Serviciul de jos, stând cu fața spre fileu.
- Preluarea din atac cu două mâini de sus și de jos.
- Pregătirea tehnică. Schimbări rapide de direcție din deplasare înainte și înapoi cu opriri scurte pe unul și ambele picioare (poziție medie și joasă). Elanul,

- bătaie, săritură și imitarea loviturii de atac .
- Lovitura de atac pe direcția elanului.
- Joc bilateral cu sarcini: Regulile de joc, Arbitrajul.

### **Tema 3:**

- Preluarea din atac cu două mâini de sus și de jos.
- Preluarea din serviciu (de sus și de jos). Serviciul de sus din față.
- Pregătire tactică:
- Organizarea apărării: blocaj individual.
- Dublaj cu jucătorul cel mai apropiat din linia I –a
- Lovitura de atac . Lovirea mingii ținută de către partenerul urcat pe bancă.

### **Tema 4 : Badminton.**

Sucesivitatea învățării acțiunilor tehnico-tactice la etapa începătoare.

- Poziții de joc, de atac și de apărare.
- Apucarea paletii cu partea deschisă și închisă.
- Deplasările pe teren. Servirea înaltă și de jos.
- Lovitura de atac de sus, scurtă din dreapta.
- Preluarea serviciului de jos, de sus. Serviciul scurt.

### **Tema 5: Noțiuni teoretice – regulile competițiilor.**

- Lovitura de atac din stânga cu partea închisă a paletii.
- Serviciul lung. Lovituri de atac de lângă fileu. Joc bilateral cu reguli.

### **Tema 6:**

Preluarea loviturii scurte de sus – din dreapta cu lovitură scurtă l a fileu.

- Serviciu la precizie, scurt și lung – testare.
- 3 serviri din 5 exerciții. Joc bilateral cu reguli.

### **Tema 7: Baschet. Noțiuni teoretice: Regulile de joc.**

- Pregătirea tehnică: Schimbări rapide de direcție, deplasări pe teren înainte înapoi. Opriri.
- Conducerea mingii pe loc și-n mișcare.
- Transmiterile cu o mână, cu două mâini. Prinderea mingii.
- Conducere, prindere, doi pași, aruncarea la coș cu o mână de la umăr.

### **Tema 8: Noțiuni teoretice: Regulile jocului.**

- Conducerea mingii în poziție medie înaltă. Aruncarea de pedeapsă.
- Transmiterea mingii în pereche cu deplasare.
- Oprirea în doi pași și prin săritură.
- „Doi pași” – condiții la transmiterea mingii cu schimb de locuri.
- Joc bilateral cu sarcini. Arbitrajul.

### **Tema 9:**

- Perfecționarea tehnicii conducerii mingii cu stânga, cu mâna dreaptă cu deplasarea la viteză.
- Perfecționarea tehnicii aruncărilor la coș cu o mână și cu două mâini. Dribling, pregătire de control.

- Aruncări de pedeapsă la coș. Conducerea mingii, aruncarea la coș, deplasare cu conducere a mâinii.

**Tema 10:** Baschet. Noțiuni teoretice: Regulile jocului. Arbitrajul.

- Conducerea mingii in poziție medie;
- Transmiterea și prinderea mingii in pereche, cu o mina, cu doua mâini, pe loc și in mișcare;
- Conducerea mingii,prinderea „doi pași” aruncarea la cos cu o mina de la umăr;
- Joc bilateral 5x5. Arbitratea.

Probe specifice:

- Aruncarea mingii la cos cu doua mâini- studentele;
- Cu o mina de la umar- studenții.

**Tema 11:** Baschet

- Aruncarea la cos din dribling;
- Aruncarea la cos din alergare;
- Dribling: din mers, din alergare, schimbări de direcție in dribling;
- Pasa cu doua mâini de la piept, de deasupra capului, cu o mina de la umăr;
- Joc bilateral. Arbitrajul. Tractarea greșelilor).

**Tema 12:** Atletism:

- Invațarea startului din picioare și de jos;
- Invațarea tehnicii alergării de ștafetă;
- Invațarea tehnicii alergării peste obstacole.

**Tema 13:**

- Perfecționarea tehnicii startului din picioare (de sus);
- Alergări la distante medii: 500m-fete,1000m-băieți;
- Perfecționarea alergării pe distanță;
- Repartizarea puterilor pe distanță;
- Jocuri mobile „Ziua și Noaptea”
- Exerciții pentru dezvoltarea rezistenței;

**Tema 14:**

- Invațarea mai departe a startului de jos;
- Poziția fundamentală „pe locuri”;
- Ieșirea din start;
- Plecarea din poziția ghemuit;
- Starturi de jos la comandă, in linie dreapta până la viteza maximă;
- Stafeta cu mingi de baschet;
- Dezvoltarea calității fizice „Detența”.

**Tema 15:** Atletism:

- Aruncare mingii de tenis la precizie;
- Invațarea mai departe a tehnicii startului de jos;
- Probe de control – alergarea 100m la timp.
- Tracțiuni în brațe (b). Ridicarea trunchiului (f).

# GRAFICA INGINEREASCĂ

Total ore – 150 ore

P.C. – 5

Autor: Jandîc T. Lec. Sup. Univ.

## Scopul cursului

Grafica Inginerească este prima disciplină de inginerie generală studiată de către studenții specialității Tehnologia și Managementul Alimentației Publice. În cadrul acestui curs studenții își formează deprinderi la elaborarea și citirea desenelor sau a modelelor grafice ale figurilor geometrice ce constituie bazele produselor tehnice precum și prezentarea desenelor ale acestor produse.

### Obiectivele/rezultatele învățării:

- Familiarizarea cu bazele teoretice de construire a reprezentărilor (inclusiv axonometrice) ale punctelor, liniilor și suprafețelor
- Cunoașterea metodelor de rezolvare a problemelor de apartenență și intersecție reciprocă a figurilor geometrice și determinarea mărimilor adevărate ale lor
- ✓ Însușirea metodelor de construire a reprezentărilor obiectelor simple în proiecții ortogonale
- ✓ Formarea abilităților de a determina imaginar formele geometrice ale pieselor prin intermediul reprezentărilor și invers
- ✓ Executarea reprezentărilor conform desenului de ansamblu
- ✓ Perceperea reprezentărilor ansamblurilor de piese cumplate
- ✓ Citirea desenelor de ansamblu precum și dobîndirea abilității de a le prezenta conform cerințelor standardelor

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Obiectul de studiu a graficii inginerești. Sisteme de proiecții. Epura punctului.

**Tema 2.** Epura dreptei, liniei curbe și planului. Apartenența punctului și dreptei unui plan.

**Tema 3.** Epura corpurilor geometrice. Poliedre. Probleme poziționale.

**Tema 4.** Suprafețe curbe.

**Tema 5.** Secțiuni plane în suprafețe. Probleme metrice.

**Tema 6.** Proiecții axonometrice.

**Tema 7.** Intersecția corpurilor geometrice. Construcții geometrice.

**Tema 8.** Standardele de reprezentare a desenelor tehnice. Vederi. GOST 2.305-68.

**Tema 9.** Secțiuni simple cu vederi. Secțiuni propriu-zise.

**Tema 10.** Șchițarea pieselor tehnice de pe model.

**Tema 11.** Îmbinări de piese.

**Tema 12.** Desenul de ansamblu și tabelul de componență.

**Tema 13.** Desenele de execuție ale pieselor.

**Tema 14.** Reprezentări convenționale. Scheme. Diagrame. GOST 2.319-84.

## FUNDAMENTELE NUTRIȚIEI UMANE

**Total ore -150**

**P.C. – 5**

**Autor: Calmăș V., conf. univ., dr.**

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a conceptelor Teoriei alimentării echilibrate și modului de viață sănătos.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- însușirea principiilor alimentației corecte și echilibrate;
- însușirea principiilor de combinare a alimentelor;
- însușirea cunoștințelor cu privire la digestia și gradul de asimilare a alimentelor.
- însușirea cunoștințelor cu privire la etichetarea alimentelor
- însușirea cunoștințelor cu privire la proiectarea valorii nutritive și biologice a alimentelor
- însușirea cunoștințelor cu privire la inocuitatea alimentelor
- a principiilor de elaborarea a meniurilor pentru diferite categorii de persoane în funcție de ocupațiile profesionale, vârstă, sex, formele de turism practicate;
- competențe de cercetare pentru soluționarea problemelor din domeniul alimentației turiștilor.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Alimentația corectă și echilibrată.

**Tema 2.** Rolul factorilor nutritivi în alimentație.

**Tema 3.** Substanțele antialimentare și substanțele toxice din alimente.

**Tema 4.** Metodele de verificare a calității mărfurilor alimentare.

**Tema 5.** Principalele etape în evoluția alimentației umane.

**Tema 6.** Structura actuală a ofertei de alimente neconvenționale și netraditionale.

**Tema 7.** Valoarea nutritivă.

**Tema 8.** Sistemul digestiv al omului

**Tema 9.** Particularitățile alimentației ale diferitor grupe de populație.

## **STANDARDIZAREA, METROLOGIA ȘI EVALUAREA CONFORMITĂȚII**

**Total ore – 120 ore**

**P.C. – 4**

**Autor: Cernavca Mihail, conf. univ, dr.**

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs scopul principal este cunoașterea principalilor proprietăți și indici de calitate a mărfurilor și familiarizarea studenților cu metodele de determinare a calității.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- Să cunoască despre activitățile de elaborare, implementare și supraveghere a

standardelor la nivel național și internațional și asigurarea metrologică a calității mărfurilor;

- Să cunoască structura, conținutul, modalitățile de înregistrare și evidență a standardelor și utilizare a mijloacelor metrologice în activitățile comerciale;
- Să cunoască principalele proprietăți a grupelor de mărfuri;
- Să se informeze despre organizarea și înregistrarea evidenței standardelor și mijloacelor metrologice;

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Conținutul și necesitatea standardizării.

**Tema 2.** Activitatea de standardizare în Republica Moldova.

**Tema 3.** Licențierea activității de standardizare în Republica Moldova.

**Tema 4.** Metodologia standardizării.

**Tema 5.** Standardizarea internațională.

**Tema 6.** Standardizarea europeană.

**Tema 7.** Efectuarea controlului privind respectarea standardelor a Republicii Moldova.

**Tema 8.** Rolul și importanța activității metrologice în asigurarea calității.

**Tema 9.** Măsurarea și metodele de măsurare specifice activității comerciale.

**Tema 10.** Mijloacele de măsură metrologică.

**Tema 11.** Mijloacele de măsură metrologică.

**Tema 12.** Activitatea metrologică în Republica Moldova

## **FIZICA ȘI METODE FIZICE DE CERCETARE**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

*Autor: Oprea S., conf. univ, dr.*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții studiază legile fizice, ce determină funcționarea echipamentelor tehnologice și guvernează procesele tehnologice specifice domeniului de studiu; asimilează cunoștințe fundamentale și formează deprinderi practice de cercetare și analiză a proprietăților fizice și fizico-chimice ale materiei prime organice și anorganice utilizate în domeniul tehnologiei produselor alimentare.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice ale studenților în domeniul de specialitate – Tehnologia și managementul alimentației publice;
- cunoașterea structurii interne și a proprietăților fizice ale materiei; a legilor fizice ce stau la baza unor procese tehnologice de prelucrare a materiei prime și preparatelor; a principiilor termodinamice de funcționare a unor echipamente și dispozitive tehnologice; a tehnicilor experimentale de cercetare aplicate în domeniul de formare profesională.
- aplicarea în practică a metodelor de cercetare și analiză a proprietăților fizice și



fizico-chimice ale materiei organice și anorganice; a metodelor statistice de prelucrare a rezultatelor experimentale.

- formarea capacităților de investiții științifice.
- să demonstreze posedarea practică a metodelor fizice și fizico-chimice de cercetare a materiei prime și produselor alimentare;
- să aplice metode de analiză statistică a rezultatelor experimentale;
- să selecteze corect metodele de cercetare și tehnicile și procedeele specifice de cercetare; să argumenteze necesitatea utilizării unei metodici concrete pentru analiza produsului;
- să desfășoare corect măsurile experimentale de analiză cantitativă aplicând metodele fizice de cercetare specifice materiei prime și materialelor analizate;
- să aplice cunoștințele teoretice la analiză rezultatelor experimentale și să formeze concluzii particulare fundamentate din punct de vedere teoretic;
- să ilustreze rezultatele experimentale prin descrieri, desene, grafice.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Generalități privind metodele fizice de cercetare.

**Tema 2.** Proprietățile fizice ale gazelor.

**Tema 3.** Elemente de termodinamică.

**Tema 4.** Proprietățile fizice ale lichidelor.

**Tema 5.** Proprietățile fizice ale corpurilor solide.

**Tema 6.** Gravimetrie și densimetrie.

**Tema 7.** Câmpul electric în diferite medii.

**Tema 8.** Metode electrochimice de analiză.

**Tema 9.** Metode cromatografice de analiză.

**Tema 10.** Spectrometrie de absorbție și fotometrie.

**Tema 11.** Polarimetrie.

**Tema 12.** Refractometrie.

**Tema 13.** Analiza spectrală de luminescență.

**Tema 14.** Metode radiochimice de analiză.

## **ANUL II**

### **MERCEOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

*Autor: S. Fedorciucova, conf. univ., dr.*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă opinii generale cu privire la valoarea nutritivă, proprietățile de consum ale produselor alimentare, studierea clasificării, sortimentului actual, bazelor păstrării, prelucrării/obținerii și direcțiile de utilizare a produselor alimentare.

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice ale studenților în domeniul de specialitate – Tehnologia alimentației publice;
- cunoașterea valorii nutritive, tehnologiei de obținere, sortimentului, clasificării produselor alimentare; proprietăților lor de consum și modificărilor ce se produc în perioadă de păstrare sau care sunt determinate de diferite procese tehnologice.
- aplicarea în practică metodelor de analiză și control a produselor alimentare;
- formarea capacităților de investigații.

#### Rezultate (competențe):

- să demonstreze posedarea practică cu privire la verificarea calității mărfurilor/loturilor de marfă;
- să demonstreze capacități cu privire la exprimarea rezultatelor obținute în urma cercetărilor teoretice și practice;
- să ilustreze rezultatele experimentale prin descrieri, desene, grafice;
- să aplice diferite metode de verificare a calității mărfurilor alimentare;
- să argumenteze importanța diferitelor produse alimentare pentru economia națională și alimentația umană;
- să argumenteze factorii calității a produselor alimentare.

#### **Conținutul cursului:**

### **I. Considerații generale despre merceologia mărfurilor alimentare**

**Tema 1.** Generalități despre studiul mărfurilor. Metodele merceologiei și sortimentul mărfurilor

**Tema 2.** Compoziția chimică și valoarea nutritivă a produselor alimentare

**Tema 3.** Factorii calității și păstrarea mărfurilor alimentare

### **II. Fructe și legume**

**Tema 1.** Legumele și fructele proaspete

**Tema 2.** Calitatea și păstrarea fructelor și legumelor

**Tema 3.** Produse rezultate din prelucrarea fructelor și legumelor

### **III. Produse gustative**

**Tema 1.** Generalități despre produsele gustative. Băuturile slabalcoolice și nealcoolice

**Tema 2.** Băuturile alcoolice

**Tema 3.** Stimulentele și condimentele

### **IV. Cereale și produse cerealiere**

**Tema 1.** Considerații generale despre cereale

**Tema 2.** Crupele și făina

**Tema 3.** Pâinea și produsele de franzelărie

**Tema 4.** Pastele făinoase, pesmeții, produsele de covrigărie

### **V. Miere, zahăr, amidon și produse de cofetărie**

**Tema 1.** Considerații generale despre produsele de cofetărie. Caracterizarea merceologică a mierii, zahărului și a amidonului

**Tema 2.** Produsele de cofetărie zaharoase

**Tema 3.** Produsele de cofetărie făinoase

## **VI. Lapte, ouă și produse derivate**

**Tema 1.** Lapte, produse acido-lactice, brânzeturi și unt

**Tema 2.** Laptele conservat, înghețata, ouăle

## **VII. Grăsimi alimentare**

**Tema 1.** Caracteristica merceologică a grăsimilor alimentare

## **VIII. Carne și produse din carne**

**Tema 1.** Carnea animalelor de abator și de pasăre

**Tema 2.** Subprodusele, semifabricatele, produsele culinare și salamurile

**Tema 3.** Carnea prelucrată prin afumare și conservele din carne

## **IX. Pește și produse din pește**

**Tema 1.** Considerații generale despre peștii industriali

**Tema 2.** Produse din pește

# **STATISTICĂ**

**Total ore – 90 ore**

**P.C. - 3**

**Autori:** *RUSU V., conf.univ., dr.*  
*VEREJAN O., conf.univ., dr.*

## **Scopul cursului:**

Scopul cursului este aprofundarea cunoștințelor studenților în domeniul statisticii aplicate în științele economice și familiarizarea studenților cu metode cantitative, tehnici adecvate în prelucrarea și analiza rezultatelor din cercetările statistice. În acest scop vor fi prezentate exemplificat un spectru larg de tehnici de colectare, prelucrare, prezentare a informațiilor cu conținut statistic.

## **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- obținerea informațiilor prin observarea statistică;
- prelucrarea primară a informațiilor brute, lucrare în urma căreia se obțin indicatorii: cu un grad avansat de generalizare;
- prelucrarea în sens larg, acțiune care permite obținerea unor indicatori cu un conținut mai profund, deseori având un caracter sintetic, totodată la această etapă evidențindu-se și legitățile specifice anumitor fenomene și procese precum și interdependențele care se stabilesc între diversele variabile statistice;
- analiza și interpretarea rezultatelor obținute în urma desfășurării studiilor statistice precum și testarea, precum și testarea ipotezelor privind tendința viitoare a evoluției fenomenelor și proceselor statistice.

## **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Statistica – instrument al studierii proceselor și fenomenelor socio-

economice.

**Tema 2.** Observarea și sistematizare datelor statistice.

**Tema 3.** Indicatori statistici.

**Tema 4.** Indicatori ai tendinței central.

**Tema 5.** Indicatori ai variației.

**Tema 6.** Selecția statistic.

**Tema 7.** Analiza statistică a seriilor de timp.

**Tema 8.** Indicii statistici.

## **FUNDAMENTELE PROCESELOR TEHNOLOGICE ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

**Total ore -120**

**P.C. – 4**

*Autor: Tabunscic O., lector universitar*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă cunoștințe și capacități de organizare și dirijare a proceselor tehnologice de pregătire a diverselor preparate culinare în scopul păstrării la maximum a substanțelor nutritive din preparatele culinare.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- utilizarea noțiunilor teoretice din domeniul alimentației publice;
- aplicarea metodelor studiate pentru determinarea calității producției culinare;
- însușirea proprietăților lipidelor, proteinelor, glucidelor, vitaminelor și substanțelor minerale
- caracterizarea esenței proceselor tehnologice;
- explicarea mecanismelor proceselor fizice care intervin la tratarea culinară;
- selectarea corectă a proceselor tehnologice;
- interpretarea corectă a rezultatelor investigațiilor de laborator, referitor la starea sanitară a materiei prime alimentare, semifabricatelor, produselor supuse prelucrării termice;
- descrierea principalelor metode de determinare a calității produselor alimentare;
- să utilizeze noțiunile teoretice ale fundamentelor proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică;
- să aplice metodele studiate pentru determinarea calității produselor culinare;
- să aplice diferite tehnologii de producere;
- să compare rezultatele obținute;
- să ilustreze rezultatele prin descrieri, calcule și concluzii;
- să planifice și să organizeze un experiment tehnologic de producere al unui preparat, să-l monitorizeze, să-i analizeze rezultatele.

- să dezvolte cunoștințele în domeniul „Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică” prin studierea ulterioară a cursurilor de chimie și microbiologie;
- să cerceteze diferite aspecte ce vizează rezultatele finale obținute;
- să elaboreze noi rețete de preparate culinare cu utilizarea noilor tehnologii;
- să-și asume responsabilitățile pentru securitatea microbiologică în sectorul de producere, achiziționare, comercializare, servicii turistice;
- să selecteze metodele cele mai adecvate de producere.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Introducere. Obiectul de studiu și obiectivele disciplinei. Conexiuni cu alte discipline.

**Tema 2.** Noțiuni generale privind organizarea producerii producției de alimentație publică

**Tema 3.** Calitatea producției de alimentație publică. Procese ce contribuie la formarea calității

**Tema 4.** Prelucrarea primară și termică a produselor

**Tema 5.** Rolul apei în formarea calității preparatelor culinare

**Tema 6.** Modificările proteinelor la prelucrarea culinară

**Tema 7.** Rolul lipidelor în procesul tehnologic de producere a producției culinare

**Tema 8.** Rolul glucidelor în formarea calității producției culinare

**Tema 9.** Coloranții din produsele alimentare și modificările lor în timpul prelucrării culinare. Formarea substanțelor colorate în timpul prelucrării culinare

**Tema 10.** Modificarea vitaminelor în procesul tratamentului primar și termic al produselor alimentare

**Tema 11.** Pierderi de apă și substanțe nutritive la prelucrarea culinară.

### **BIOCHIMIA ALIMENTARĂ**

**Total ore – 90 ore**

**P.C. – 3**

*Autor: Purici I., conf. univ, dr.*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală cu privire la microbiologia generală, microbiologia produselor alimentare.

#### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- cunoștințe despre clasificarea microorganismelor și locul lor în lumea vie;
- acumularea cunoștințelor despre structura celulei microbiene, compoziții chimice și cerințelor de
- nutriție a principalelor grupe de microorganisme;
- cunoștințe despre cultivarea și creșterea microorganismelor;

- acumularea cunoștințelor despre acțiunea factorilor exteriori asupra factorilor exteriori asupra activității vitale a microorganismelor;
- cunoașterea compoziției chimice a celulelor microbiene, proceselor biosintetice constructive și metabolismul energetic;
- acumularea cunoștințelor despre ereditatea și variabilitatea microorganismelor;
- cunoștințe despre rolul microorganismelor în obținerea produselor de calitate înaltă și metode de utilizarea lor în procesul tehnologic;
- aplicarea cunoștințelor în controlul microbiologic și sanitaro-igienic la întreprinderile industriei alimentare.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Introducere în biochimia alimentului

**Tema 2.** Protide. Considerații generale.

**Tema 3.** Acizii nucleici

**Tema 4.** Lipide.

**Tema 5.** Glucidele.

**Tema 6.** Vitamine.

**Tema 7.** Fermentații.

**Tema 8.** Hormoni

**Tema 9.** Introducere în metabolismul substanțelor și energiei.

**Tema 10.** Metabolismul glucidelor.

**Tema 11.** Metabolismul lipidelor.

**Tema 12.** Metabolismul proteinelor.

## **CONTABILITATEA ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

**Total ore – 120 ore**

**P.C. – 4**

Autori: *L. Grigori dr., conf.univ.*

*L. Lazari dr., conf.univ.*

*L. Țurcan lector sup.*

#### **Scopul cursului:**

- Aprofundarea cunoștințelor studenților în domeniul teoriei și practicii contabilității;
- Familiarizarea studenților privind aplicarea contabilității în entitățile economice de alimentație publică; are menirea de a reflecta circuitul patrimonial extern al întreprinderii, prezintă sisteme, principii, metode și tehnici de organizare a contabilității în condițiile prevederilor SNC și legislației în vigoare.

#### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- Să conștientizeze importanța și rolul contabilității în activitatea entităților economice;

- Să creeze abilități de cunoaștere a sferei de cuprindere a contabilității financiare;
- Să formeze studenților o gândire economică și deprinderi practice privind organizarea contabilității în toate sectoarele de activitate a unităților economice;
- Să cunoască modul de înregistrare în contabilitate a operațiilor economico-financiare desfășurate de către unitățile de alimentație publică;
- Să fie capabili să determine rezultatele financiare obținute de entitățile economice și să elaboreze rapoartele financiare ale acestora.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Bazele organizării contabilității întreprinderii de alimentație publică.

**Tema 2.** Contabilitatea activelor nemateriale.

**Tema 3.** Contabilitatea activelor materiale pe termen lung.

**Tema 4.** Contabilitatea stocurilor de mărfuri și materiale.

**Tema 5.** Contabilitatea creanțelor pe termen scurt.

**Tema 6.** Contabilitatea mijloacelor bănești.

**Tema 7.** Contabilitatea capitalului propriu.

**Tema 8.** Contabilitatea datoriilor.

**Tema 9.** Contabilitatea cheltuielilor și veniturilor.

**Tema 10.** Contabilitatea consumurilor.

**Tema 11.** Rapoartele financiare ale unităților economice.

## **MICROBIOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

**Total ore -120**

**P.C. – 4**

**Autor:** *Calmîș V., conf. univ., dr.*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală cu privire la microbiologia generală, microbiologia produselor alimentare.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- cunoștințe despre rolul microorganismelor în obținerea produselor de calitate înaltă și metode de utilizare a lor în procesul tehnologic;
- aplicarea cunoștințelor în controlul microbiologic și sanitaro-igienic la întreprinderile industriei alimentare.
- însușirea factorilor ce influențează dezvoltarea microorganismelor în alimente;
- însușirea metodelor de control a microorganismelor în produsele alimentare.
- verificarea indicilor microbiologici în condiții de laborator;

- utilizarea metodelor selective de creștere a microorganismelor, numărarea microorganismelor, prepararea mediilor de cultură a microorganismelor. cunoașterea patogenzei microorganismelor.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Rolul și acțiunea microorganismelor în alimente

**Tema 2.** Modificări de natură microbiană suferite de către alimente

**Tema 3.** Toxiinfecțiile alimentare

**Tema 4.** Microbiologia laptelui și produselor lactate

**Tema 5.** Microbiologia cărnii și produselor din carne

**Tema 6.** Microbiologia produselor vegetale

**Tema 7.** Microbiologia ouălor

**Tema 8.** Microbiologia peștelui și a produselor acvatice

**Tema 9.** Microbiologia băuturilor

**Tema 10.** Microbiologia conservelor

### **MECANICA**

**Total ore – 120 ore**

**P.C. – 4**

*Autor: Oprea S. conf.univ.,dr.*

#### **Scopul cursului**

Disciplina servește drept suport pentru studierea disciplinelor tehnice de specialitate predate ulterior. În cadrul acestui curs studenții vor studia și căpăta abilități practice în calcularea indicilor mecanici ai dispozitivelor tehnice. Studierea cursului este necesară pentru formarea abilităților de soluționare a problemelor tehnologice și de producție și de exploatare a echipamentelor tehnologice.

#### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice ale studenților în domeniul de specialitate – Tehnologia și managementul alimentației publice;
- cunoașterea bazelor teoretice ale mecanicii și a schemelor-tip de rezolvare a problemelor din domeniul mecanicii teoretice și aplicate;
- aplicarea corectă a metodelor de calcul a parametrilor statici, cinematici și dinamici ale dispozitivelor tehnologice;
- formarea capacităților de investigații științifice.
- să aplice la analiza tehnologică a utilajului metodele staticii, cinematicii, dinamicii și teoriei mașinilor și mecanismelor;
- să calculeze și să estimeze parametrii mecanici reali ale echipamentelor și materialelor utilizate în procesul tehnologic;
- să evalueze rezultatele examinării mecanice prin metode matematico-statistice și informatice;



- să desfășoare corect măsurările experimentale aplicând metodele mecanicii teoretice;
- să aplice cunoștințele teoretice la analiza rezultatelor experimentale și să formuleze concluzii particulare fundamentate din punct de vedere teoretic; să ilustreze rezultatele de calcul și cele experimentale prin descrieri, desene, grafice.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Noțiuni fundamentale ale mecanicii.

**Tema 2.** Statica punctului material.

**Tema 3.** Forțe și momente.

**Tema 4.** Geometria maselor.

**Tema 5.** Statica rigidului.

**Tema 6.** Grinzi cu zăbrele.

**Tema 7.** Cinematica punctului material.

**Tema 8.** Cinematica rigidului.

**Tema 9.** Cinematica mișcării relative.

**Tema 10.** Dinamica punctului material.

**Tema 11.** Lucrul mecanic și puterea mecanică.

**Tema 12.** Impulsul și momentul cinetic.

**Tema 13.** Energia mecanică.

### **FALSIFICAREA MĂRFURILOR ȘI METODE DE IDENTIFICARE**

**Total ore -90**

**P.C. – 3**

**Autor:** *Calmîș V., conf. univ., dr.*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a conceptelor cu privire la calitatea produselor alimentare și a modalităților de depistare a falsurilor.

#### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- Oferă studenților informații fundamentale despre tehnici de control a calității produselor alimentare;
- Însușirea metodologiei de depistare a falsurilor mărfurilor alimentare;
- Însușirea noțiunilor cu privire la fraude, falsificări și substituie a produselor alimentare.
- a organizării de depistare a falsificărilor informaționale, de produs, de substituie a mărfurilor calitative cu cele de calitate mai joasă;
- a principiilor generale și directoare pentru protecția consumatorilor;
- a răspunderii pentru încălcarea prevederilor legislației naționale și internaționale.
- asigurarea desfășurării activităților de depistare a falsurilor;

- adoptarea unor decizii optime, organizarea depistării falsurilor prin metode expres și alcătuirea competentă a rapoartelor de expertiză pentru întreprinderile de producere și comerț;
- dezvoltarea unor relații de lucru productive, dezvoltarea de responsabilitate și de respectare a cerințelor cu privire la legislația națională și internațională în vederea protecției consumatorului.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Aspecte generale ale calității produselor alimentare. Efectele falsificării alimentelor

**Tema 2.** Clasificarea tipurilor de falsificare a produselor alimentare.

**Tema 3.** Evaluarea calității produselor alimentare. Bazele controlului calității. Elementele calității. Caracteristici de calitate. Organizarea activităților referitoare la controlul calității produselor alimentare.

**Tema 4.** Considerații generale privind falsificare produselor alimentare. Falsificarea mărcilor de produse alimentare cunoscute pe plan internațional și protecția acestora.

**Tema 5.** Autentificarea și metodele de identificare a calității laptelui și produselor lactate, cărnii și produselor din carne, ouălor și produselor din ouă, grăsimilor alimentare, fructelor, legumelor și derivatelor lor, condimentelor, a cerealelor și derivatelor cerealiere, mierii de albine, băuturilor alcoolice și nealcoolice, a stimulentei, produselor zaharoase.

## **TEHNOLOGIE CULINARĂ I**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

*Autor: Tabunscic O., lector superior*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă cunoștințe teoretice și capacități practice în domeniul de specialitate „Tehnologia produselor alimentației publice”

### **Obiective/rezultatele învățării:**

- să dezvolte deprinderi de a determina scopul și a formula sarcini ce țin de realizarea funcțiilor profesionale în baza cunoștințelor acumulate în procesul de instruire; să interpreteze corect rezultatele investigațiilor de laborator, referitor la starea sanitară a materiei prime alimentare, semifabricatelor, produselor supuse prelucrării termice; să descrie preparatele culinare, modul de preparare; să definească principalele cerințe ale regimului sanitar la întreprinderile de alimentație publică.
- să utilizeze noțiunile teoretice ale tehnologiei produselor alimentației publice;
- să aplice tehnologii de preparare a semipreparatelor culinare, precum și a preparatelor culinare din legume, crupe, paste fainoase, peste;

- să utilizeze metode de ornare în practică;
- să utilizeze diferite metode de dezinfecție și sterilizare a utilajului, veselei, a diferitor suprafețe și produse;
- să aplice diferite tehnologii de producere;
- să compare diferite tipuri de tehnologii;
- să interpreteze rezultatele diferitor produse obținute;
- să ilustreze rezultatele prin descrieri, calcule și concluzii;
- să planifice, să organizeze un experiment tehnologic de producere al unui semipreparat și a unui preparat de baza, să-l monitorizeze, să-i analizeze rezultatele;
- să cerceteze diferite aspecte ce vizează rezultatele finale obținute;
- să elaboreze noi tehnologii de producere;
- să optimizeze indicii sanitaro-igienici la întreprinderile alimentației publice, unitățile de achiziționări și comercializare a produselor;
- să-și asume responsabilitățile pentru securitatea microbiologică în sectorul de producere, achiziționare, comercializare, servicii turistice;
- să selecteze metodele cele mai adecvate de producere a semipreparatelor culinare precum și a preparatelor culinare din legume, crupe, leguminoase, paste făinoase, pește.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1. Întroducere.** Obiectul de studiu și obiectivele disciplinei „Tehnologie culinară”, istoricul dezvoltării, conexiuni cu alte discipline. Particularitățile bucatăriei moldovenesti

**Tema 2.** Prelucrarea legumelor și ciupercilor și tehnologia semipreparatelor din legume și ciuperci.

**Tema 3.** Tehnologia semipreparatelor culinare.

**Tema 4.** Tehnologia preparatelor culinare din legume și ciuperci.

**Tema 5.** Tehnologia preparatelor și garniturilor din crupe, leguminoase și paste făinoase.

**Tema 6.** Prelucrarea peștelui și a produselor acvatice.

### **PROCESE ȘI APARATE ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ**

**Total ore – 90 ore**

**P.C. – 3**

Autor: A. Ghendov-Moșanu, conf.univ., dr

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții studiază legile fizico-chimice de desfășurare a proceselor, utilizate în tehnologiile alimentare, în aplicarea acestora în metodologie de modelare, optimizare și perfecționare a proceselor cu evidența problemelor ecologice și de economie.

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- familiarizarea studenților cu metode generale de abordare problemelor industriale pe baza cunoștințelor, însușite la studierea legilor de desfășurare a proceselor;
- posedarea de către studenți a metodelor de calcul ale operațiilor tehnologice unitare de bază, ale utilajului tehnologic, metodelor de optimizare și intensificare;
- aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice ale studenților în domeniul de specialitate – Tehnologia și managementul alimentației publice;
- formarea capacităților de investigații științifice și ingineresti.
- cunoașterea noțiunilor generale fundamentale ale disciplinei;
- cunoașterea legilor fizico-chimice de desfășurare a proceselor, utilizate în tehnologiile alimentare
- cunoașterea a metodologiei de modelare, optimizare și perfecționare a operațiilor unitare cu evidența problemelor ecologice și de economie.
- familiarizarea studenților cu metode generale de abordare problemelor industriale pe baza cunoștințelor, însușite la studierea legilor de desfășurare a operațiilor de bază, utilizate în tehnologiile alimentare;

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Generalități privind procese și aparate în industria alimentară.

**Tema 2.** Procese termice. Schimbătorul de căldură.

**Tema 3.** Procese termice. Evaporarea.

**Tema 4.** Procese hidrodinamice. Sedimentarea.

**Tema 5.** Procese hidrodinamice. Filtrarea.

**Tema 6.** Procese hidrodinamice. Bazele centrifugării. Amestecarea.

**Tema 7.** Procese de transfer de masă. Absorbția.

**Tema 8.** Procese de transfer de masă. Uscarea.

**Tema 9.** Procese de transfer de masă. Distilarea.

**Tema 10.** Procese mecanice.

## **IGIENA ȘI SANITĂRIA ÎN UNITĂȚILE ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

**Total ore – 120 ore**

**P.C. – 4**

*Autor: V.Calmiș, conf.univ., dr*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a cerințelor sanitare adecvate confortului igienic în desfășurarea vieții și a muncii.

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- însușirea principiilor igienico-sanitare privind proiectarea unităților de comerț și alimentație publică;

- însușirea cerințelor igienico-sanitare cu privire la producerea, depozitarea și transportarea produselor alimentare.

*Competențe de cunoaștere:* cu privire la tipul microorganismelor, condițiile optime de dezvoltare și înmulțire a acestora, cu privire la intoxicațiile alimentare posibile, contaminarea cu microorganisme patogene transmise prin intermediul alimentelor;

Competențe cu privire la condițiile optime de muncă a personalului în unitățile de comerț și alimentație publică.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Introducere în Igiena și sanitară în unitățile de alimentație publică (UAP).

**Tema 2.** Cerințele sanitaro - igienice față de alimente, utilaj și ustensile în UAP.

**Tema 3.** Expertiza sanitară a produselor alimentare.

**Tema 4.** Legislația națională și internațională privind igiena în alimentație.

**Tema 5.** Cerințele igienice ale proiectării și amplasării UAP.

**Tema 6.** Cerințele igienice față de construirea UAP.

**Tema 7.** Microclima spațiilor UAP.

**Tema 8.** Igiena apei folosite în unitățile de alimentație publică.

**Tema 9.** Starea igienică a întreprinderilor de alimentație publică.

**Tema 10.** Dezinsecția și deratizarea la unitățile de alimentație publică.

## **ELECTOTEHNICA ȘI BAZELE ELECTROTEHNICII**

**Total ore – 120 ore**

**P.C. – 4**

*Autor: Oprea S., conf. univ., dr.*

### **Scopul cursului:**

Disciplina servește drept suport pentru studierea disciplinelor tehnice de specialitate predate ulterior. În cadrul acestui curs studenții vor căpăta cunoștințe teoretice și abilități practice de utilizare a echipamentelor electrotehnice și electronice în domeniul profesional de activitate. Studierea cursului este necesară căpătarea cunoștințelor fundamentale necesare pentru soluționarea problemelor tehnologice și de exploatare corectă și eficientă a echipamentelor tehnologice în alimentația publică.

### **Obiective/rezultatele învățării:**

- aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice ale studenților în domeniul de specialitate – Tehnologia și managementul alimentației publice;
- cunoașterea bazelor teoretice ale circuitelor electrice de curent continuu și alternativ, electromagnetismului și fizicii semiconductorilor;
- aplicarea corectă a metodelor de calcul a parametrilor circuitelor electrice și magnetice;
- cunoașterea principiilor de funcționare a mașinilor electrice.

- să aplice la expertiza electrotehnică a metodei optimale de determinare a parametrilor electrotehnici;
- să calculeze și să estimeze parametrii electrotehnici reali ale echipamentelor utilizate în procesul tehnologic;
- să evalueze rezultatele examinării electrotehnice prin metode matematico-statistice;
- să desfășoare corect măsurările experimentale;
- să aplice cunoștințele teoretice la analiza rezultatelor experimentale și să formuleze concluzii particulare fundamentate din punct de vedere teoretic;
- să ilustreze rezultatele de calcul și cele experimentale prin descrieri, desene, grafice
- să aplice metodele de eficientizare și reducere a consumului de energie electrică;
- să selecteze corect mașinile și echipamentele electrotehnice și electronice pentru soluționarea problemelor tehnologice.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Electrostatica.

**Tema 2.** Circuite de curent continuu.

**Tema 3.** Electromagnetism.

**Tema 4.** Circuite de curent alternativ monofazat

**Tema 5.** Circuite electrice trifazate.

**Tema 6.** Transformatoare electrice.

**Tema 7.** Mașini electrice.

**Tema 8.** Instalații și utilaje electrice.

**Tema 9.** Dispozitive și circuite electronice.

## **MARKETINGUL ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

**Total ore -120**

**P.C. – 4**

**Autor: Paic M., lector sup.**

#### **Scopul cursului:**

Scopul cursului este aprofundarea cunoștințelor studenților în domeniul teoriei și practicii marketingului alimentației publice; familiarizarea lor cu aplicarea principiilor și tehnicilor de marketing în domeniul alimentației publice, inclusiv desfășurată de către întreprinderile prestatoare de bunuri de turism și servicii hoteliere.

#### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- Să conștientizeze importanța și rolul activității de marketing în activitatea economică și socială;
- Să cunoască și să monitorizeze factorii mediului de marketing;

- Să cunoască și să cerceteze caracteristica pieței reale și potențiale, să fie capabili de a identifica căile posibile de creștere a pieței;
- Să cunoască esența procesului de cercetare în marketing și să fie capabili de a realiza cercetări de birou și de teren;
- Să fie capabili de a elabora politica de marketing în întreprinderi și organizații;

Să știe a poziționa în organigrama întreprinderii departamentul de marketing și să cunoască atribuțiile acestuia.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Conceptul de marketing și funcțiile lui în economia de piață

**Tema 2.** Mediul de marketing al întreprinderii

**Tema 3.** Piața produselor alimentare în viziunea de marketing

**Tema 4.** Cercetări de marketing în alimentația publică

**Tema 5.** Cercetarea comportamentului consumatorului

**Tema 6.** Studiarea pieței întreprinderilor din alimentația publică

**Tema 7.** Previțiuni de marketing

**Tema 8.** Politici de marketing

**Tema 9.** Politica de produs în mixul de marketing

**Tema 10.** Politica de preț în mixul de marketing

**Tema 11.** Politica de distribuție ca componentă a mixului de marketing

**Tema 12.** Politica de promovare în mixul de marketing

**Tema 13.** Organizarea activității de marketing în întreprinderile de alimentație publică

### **FUNDAMENTELE CONSERVĂRII**

**Total ore -90**

**P.C. – 3**

**Autor:** *Handrabura A., lector sup.*

#### **Scopul cursului:**

Studierea cursului dat are menirea de a elucidă în detaliu problematica complexă a metodelor de conservare, aplicate mărfurilor alimentare.

#### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- însușirea principalelor concepte, principii și funcții ale conservării mărfurilor;
- studierea principiilor de clasificare a principalelor procedee și metode de conservare;
- însușirea metodelor de conservare specifice mărfurilor alimentare.
- competențe de cunoaștere cu privire la terminologia conservării mărfurilor;
- competențe de cunoaștere cu privire importanța și utilitatea metodelor de conservare aplicate mărfurilor alimentare;
- competențe de cunoaștere cu privire la factorii de influență și modificările care au loc în produs în urma aplicării metodelor de conservare.

- competențe de cunoaștere cu privire la instalații și utilaje necesare pentru conservarea mărfurilor;
- însușirea particularităților aplicării metodelor de conservare unor mărfurilor alimentare concrete.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Fundamentele teoretice ale conservării produselor alimentare.

**Tema 2.** Conservarea produselor alimentare cu ajutorul frigului.

**Tema 3.** Conservarea produselor alimentare cu ajutorul tratamentului termic.

**Tema 4.** Conservarea produselor alimentare prin sărare.

**Tema 5.** Conservarea produselor alimentare prin liofilizare.

**Tema 6.** Conservarea produselor alimentare prin deshidratare (uscare).

**Tema 7.** Conservarea produselor alimentare prin concentrare.

**Tema 8.** Conservarea produselor alimentare cu ajutorul zahărului.

**Tema 9.** Conservarea produselor alimentare prin afumare.

**Tema 10.** Conservarea produselor alimentare prin acidifiere naturală (murare) și artificială (marinare).

**Tema 11.** Conservarea produselor alimentare cu ajutorul antisepticilor (substanțelor conservante).

## **FUNDAMENTELE MANAGEMENTULUI ORGANIZAȚIEI**

Total ore – 120

P.C. – 4

Autor: **M.Șendrea**, conf. univ., dr.

### **Scopul și sarcinile disciplinei:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a conceptelor de management, își dezvoltă abilitățile de gândire logică, abilitățile de comunicare și luare a deciziilor necesare pentru activitatea de succes a unui manager.

### **Obiectivele / Rezultate cursului**

- însușirea principalelor concepte, principii și funcții ale managementului, logica evoluției științei management;
- dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor individuale și de grup de adoptare a deciziilor și a abordării creative în realizarea lor.
- organizarea activităților organizației; managementul și realizarea pe plan profesional a persoanelor în cadrul organizațiilor;
- asigurarea desfășurării activităților în conformitate cu legile și normele stabilite; adoptarea unor decizii optime în condiții de certitudine, incertitudine, risc; promovarea schimbărilor organizaționale; analiza mediului intern și extern al organizației; creșterea eficienței și eficacității activităților din cadrul organizației;



- autodirijarea; dezvoltarea unor relații de lucru productive; formarea echipelor și dezvoltarea colaborării; delegarea funcțiilor;
- conducerea ședințelor; aplicarea optimă a diferitor forme de comunicare – scrisă, verbală, nonverbală;
- dezvoltarea unui comportament corect;
- soluționarea problemelor din domeniul managementului

### **Conținutul cursului**

- Tema 1.** Conceptul, evoluția și școlile managementului
- Tema 2.** Organizația și managerii
- Tema 3.** Mediul organizației
- Tema 4.** Cultura organizațională
- Tema 5.** Procesul decizional în management
- Tema 6.** Comunicarea în management
- Tema 7.** Funcția de planificare
- Tema 8.** Funcția de organizare
- Tema 9.** Funcția de motivare
- Tema 10.** Funcția de control
- Tema 11.** Puterea, influența și leaderismul în management
- Tema 12.** Conflictul organizațional

## **CULTURA AFACERILOR**

**Total ore – 90 ore**

**P.C. – 3**

Autor: Efras. *conf.univ.,dr.*

### **Scopul cursului**

Acest curs ține să inițieze studenții cu particularitățile comportamentului corect în afaceri. Ei își vor dezvoltă cunoștințele și abilitățile de evoluare și modificare a culturii organizaționale, de soluționare a dilemelor etice, de elaborare a unei programe de responsabilitate socială corporativă, precum și vor obține cunoștințe în domeniul etichetei în afaceri.

### **Obiective/rezultatele învățării:**

- însușirea principalelor concepte, principii și funcții ale eticii în afaceri și responsabilității sociale corporative, particularitățile comportamentului etic;
- dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de perfecționare a comportamentului etic.
- organizarea activităților organizației; etica în afaceri, valori și norme; satisfacerea intereselor părților ce activează în acest mediu;
- asigurarea desfășurării activităților în conformitate cu legile și normele stabilite; ajustarea activității la cerințele clienților; promovarea schimbărilor organizaționale; propunerea și implementarea transformărilor pozitive în organizație; creșterea eficienței și eficacității activităților din cadrul

- organizației;
- autodirijarea; dezvoltarea unor relații de lucru productive; formarea echipelor și dezvoltarea colaborării; sporirea eficienței proprii activități;
- aplicarea optimală a diferitor forme de comunicare – scrisă, verbală, nonverbală;
- dezvoltarea unui comportament corect; elaborarea judecății bazate pe cunoașterea problematicii sociale și etice care apar în muncă sau studiu;
- soluționarea problemelor etice din domeniul managementului.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Cultura organizațională.

**Tema 2.** Evaluarea și modificarea culturii organizaționale.

**Tema 3.** Etica afacerilor.

**Tema 4.** Soluționarea dilemelor etice.

**Tema 5.** Responsabilitatea socială a firmei.

**Tema 6.** Bazele etichetei în afaceri.

**Tema 7.** Eticheta relațiilor de afaceri.

**Tema 8.** Aspecte ale etichetei în afaceri.

**Tema 9.** Imaginea unui om de afaceri.

**Tema 10.** Codul manierilor în afacerile internaționale.

### **ANUL III TEHNOLOGIE CULINARĂ II**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

*Autor: Tabunscic O., lector superior*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă cunoștințe teoretice și capacități practice în domeniul de specialitate „Tehnologia produselor alimentației publice”

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- să dezvolte deprinderi de a determina scopul și a formula sarcini ce țin de realizarea funcțiilor profesionale în baza cunoștințelor acumulate în procesul de instruire; să interpreteze corect rezultatele investigațiilor de laborator, referitor la starea sanitară a materiei prime alimentare, semifabricatelor, produselor supuse prelucrării termice; să descrie preparatele culinare, modul de preparare, să definească principalele cerințe ale regimului sanitar la întreprinderile de alimentație publică.
- să utilizeze noțiunile teoretice ale tehnologiei produselor alimentației publice;
- să calculeze masa partilor rezultate la transare și numărul de porții ce pot fi preparate din cantitatea respectivă de materii prime;

- sa calculeze bilantul de materii prime de baza si auxiliare necesare pentru pregatirea preparatelor culinare din carnea animalelor de macelarit, pasari, vanat, iepuri;
- sa utilizeze rational partile rezultate la transare in dependenta de destinatia culinara;
- să aplice tehnologii de obtinere a semipreparatelor si preparatelor culinare din carne, pasare, vanat, iepuri;
- să utilizeze in practica metodele de ornare a preparatelor respective;
- să utilizeze diferite metode de dezinfectie și sterilizare a utilajului, veselei, a diferitor suprafețe și produse;
- să aplice diferite tehnologii de producere,
- să compare diferite tipuri de tehnologii;
- să interpreteze rezultatele diferitor produse obținute;
- să ilustreze rezultatele prin descrieri, calcule și concluzii;
- să planifice, să organizeze un experiment tehnologic de producere al unui preparat, să-l monitorizeze, să-i analizeze rezultatele.;
- să dezvolte cunoștințele în domeniul „Tehnologiei culinare” prin studierea ulterioară a cursului „Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică”;
- să cerceteze diferite aspecte ce vizează rezultatele finale obținute;
- să elaboreze noi tehnologii de producere a preparatelor culinare;
- să optimizeze indicii sanitaro-igienici la întreprinderile de alimentație publica, unitățile de achiziționări și comercializare a produselor;
- să-și asume responsabilități pentru securitatea microbiologică în sectorul de producere, achiziționare, comercializare, servicii turistice;
- să selecteze metodele cele mai adecvate de producere.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1. Prelucrarea carnilor animalelor de macelarit, organelor comestibile de abator si caracteristica culinara a preparatelor din ele.** Sortimentul de carne utilizat în unitățile de alimentație publică; caracteristicile de calitate a materiei prime. Procesul tehnologic de prelucrare preliminară a cărnii animalelor de măcelărit. Particularități de prelucrare a cărnii congelate. Metode de decongelare. Tranșarea culinară a carcaselor de bovine, porcine, ovine. Destinatia culinara a partilor rezultate la transare. Randamentul partilor rezultate la transarea carcaselor. Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din carne de bovine, porcine, ovine în bucăți mari, porționate, mici și din masă tocată naturală și cu pâine. Prelucrarea preliminară a organelor comestibile de abator si destinatia culinara. Caracteristici de calitate. Condiții de păstrare, transportare și termeni de realizare a semipreparatelor. Rolul preparatelor din carne în consumul alimentar. Modificări fizico-chimice ce au loc la prelucrarea termică a cărnii animalelor de macelarie. Tehnologia culinara a preparatelor din bovine, porcine, ovine supuse urmatoarelor

procedee termice: fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, din masă tocată naturală și cu pâine. Sortimentul preparatelor culinare din organe și etapele procesului tehnologic de obtinere a preparatelor culinare. Reguli de asociere a preparatelor culinare din carne și organe cu garnituri și sosuri. Montarea, decorare, prezentarea și servirea. Caracteristicile de calitate a preparatelor culinare și metode de determinare a calitatii. Condiții și termeni de realizare.

### **Tema 2. Procesul tehnologic de prelucrare preliminară a carnii de pasăre, vânat, iepuri de casă, obținerea semipreparatelor și preparatelor culinare.**

Clasificarea, compoziția chimică și valoarea nutritivă a pasărilor de curte, vanatului, iepurilor. Particularitățile structurii morfologice a carnii de pasăre, vanat, iepure. Schema tehnologică de prelucrare primară a pasărilor, vanatului, iepurilor. Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din carne de pasăre: carcace întregi, porționate, mici și din masă tocată. Prelucrarea deșeurilor comestibile și utilizarea lor culinară. Caracteristici de calitate. Condiții de păstrare, transportare și termeni de realizare. Valoarea nutritivă și rolul preparatelor culinare din pasăre, vanat, iepuri în consumul uman. Modificări fizico-chimice ce au loc la prelucrarea termică a carnii de pasăre, vânat, iepure. Procesul tehnologic de obtinere a preparatelor culinare din pasăre, vânat, iepure prin metoda de fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, din masă tocată naturală și cu pâine. Prepararea sufleului din masă tocată. Tehnologia preparatelor culinare din sorgane de pasăre, vânat și iepure. Caracteristici de calitate și metode de determinare a calitatii. Reguli de asociere cu garnituri și sosuri. Mod de prezentare, decorare și servire. Condiții și termeni de realizare.

## **FINANȚELELE UNITĂȚII ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

**Total ore- 90**

**P.C. – 3**

*Autorii : L. Cobzari. prof. univ., dr. hab*

*N. Botnari. conf. univ., dr*

*N. Băncilă. con. univ., dr. hab*

### **Scopul cursului:**

- Scopul cursului este formarea la studenți a abilităților de cunoaștere, înțelegere și aplicative privind: cunoașterea obiectivelor financiare a unității alimentației publice, determinarea necesarului de fonduri financiare pentru realizarea lor, alegerea variantei optime de finanțare, dezvoltarea abilităților privind gestiunea resurselor financiare ale întreprinderii prin punerea în aplicare a unui ansamblu de metode, politici de gestiune financiară, estimarea rezultatelor financiare, identificarea posibilităților de maximizare a acestora, anticiparea și estimarea riscului de insolvabilitate.

### **Obiective/Rezultatele învățării:**

- să selecteze și să utilizeze optim informația din diferite surse;
- să aplice metode calitative de analiza și prelucrare a informației;
- să explice rezultatele obținute în baza informației prelucrate din punct de vedere financiar;
- să utilizeze reglementările și actele normative din domeniul financiar;
- să cunoască sursele de finanțare, criteriile de alocare a resurselor, politica de finanțare, investiții și dividende aplicate în cadrul întreprinderii;
- să cunoască și să aplice metode de gestiune a resurselor financiare și să analizeze alternativele privind mobilizarea și plasarea resurselor financiare în scopul alegerii variantei optime;
- să asigure gestionarea eficientă a resurselor materiale și financiare antrenate în procesul de producție;
- să ajusteze activitatea financiară a întreprinderii la cerințele pieței, să adopte decizii optime de repartizare a profitului, să analizeze rezultatele financiare și să explice impactul factorilor interni și externi;
- să previzioneze indicatorii financiari privind activitatea întreprinderii de alimentație publică și să elaboreze direcții de acțiune în vederea realizării acestora;
- să cunoască cauzele apariției situațiilor de criză la întreprindere, să aplice metode de reorganizare, restructurare financiară în caz de faliment.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Conținutul finanțelor întreprinderii de alimentație publică

**Tema 2.** Politica financiară a întreprinderii de alimentație publică

**Tema 3.** Structura financiară a întreprinderii de alimentație publică

**Tema 4.** Politica de investiții la nivel de întreprindere

**Tema 5.** Finanțarea și gestiunea mijloacelor fixe

**Tema 6.** Activele curente: conținut, surse de finanțare, indicatori de apreciere a utilizării acestora, metode și politici de gestiune

**Tema 7.** Organizarea circulației bănești la întreprinderea de alimentație publică

**Tema 8.** Rezultatele financiare ale întreprinderii de alimentație publică

**Tema 9.** Analiza financiară a întreprinderii de alimentație publică

**Tema 10.** Previziunea financiară a întreprinderii de alimentație publică

**Tema 11.** Insolvabilitatea întreprinderii de alimentație publică

## ALIMENTAȚIA CURATIVĂ ȘI DE PROFILAXIE

Total ore – 120 ore

P.C. – 4

Autori: V. Bantea-Zagareanu, conf. univ., dr.

### Scopul cursului:

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a conceptelor Teoriei alimentației curative și de profilaxie.

### Obiective/rezultatele învățării:

- însușirea particularităților alimentației curative și de profilaxie;
- însușirea principiilor alimentației echilibrate, fiziologiei produselor alimentare;
- însușirea cunoștințelor cu privire la caracteristicile dietelor;
- însușirea cunoștințelor privind produsele folosite în alimentația curativă și de profilaxie;
- însușirea particularităților tehnologice de preparare a bucatelor pentru diferite diete;
- însușirea asortimentului bucatelor, principiilor de combinare a alimentelor pentru alimentația curativă;
- însușirea cunoștințelor privind alcătuirea meniurilor pentru alimentația curativă și de profilaxie;
- însușirea cunoștințelor cu privire la proiectarea valorii nutritive și energetice a alimentelor pentru alimentația curativă și de profilaxie
- a modificării rețetelor de preparare a bucatelor dietetice, facilitând procesul de asimilare a acestora de organism;
- a diversificării metodelor de prelucrare culinară a produselor dietetice, cercetării și selectării adecvate pentru diverse diete;
- a elaborării noilor tehnologii de prelucrare culinară a produselor dietetice;
- a optimizării indicilor organoleptici și aspectul estetic a bucatelor dietetice;
- a prognozării consecințelor folosirii produselor dietetice și a dietelor în prevenirea și tratarea maladiilor, în reducerea masei corporale etc.
- a principiilor de elaborare a meniurilor pentru alimentația curativă și de profilaxie;
- *competențe de cercetare* pentru soluționarea problemelor din domeniul alimentației curative și de profilaxie.

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Introducere în disciplina Alimentația curativă și de profilaxie. Scurtă incursiune în dezvoltarea alimentației dietetice. Relații interdisciplinare. Principiile alimentației echilibrate, funcțiile fiziologice ale produselor alimentare.

**Tema 2.** Substanțe nutritive de bază în produsele alimentare. Legătura dintre alimentația corectă, echilibrată și sănătate, alternative.

Caracteristica principalelor produse folosite în alimentația dietetică. Valoarea lor nutritivă și energetică.

**Tema 3.** Dietoterapia. Particularitățile alimentației dietetice. Scopul și sarcinile alimentației dietetice. Regimul alimentar. Cerințele față de unitățile de alimentație publică dietetice. Metodele principale de prelucrare culinară a produselor dietetice.

**Tema 4.** Dieta nr.1, 2. Scurtă caracteristică a maladiilor în care sunt indicate. Scopul, regimul alimentar, alimentele și bucatele recomandate, produsele contraindicate. Prelucrarea culinară a bucatelor.

**Tema 5.** Dieta nr.3, 5. Scurtă caracteristică a maladiilor în care sunt indicate. Scopul, regimul alimentar, alimentele și bucatele recomandate, produsele contraindicate. Prelucrarea culinară a bucatelor.

**Tema 6.** Dieta nr. 7, 8. Scurtă caracteristică a maladiilor în care sunt indicate. Scopul, regimul alimentar, alimentele și bucatele recomandate, produsele contraindicate. Prelucrarea culinară a bucatelor.

**Tema 7.** Dieta nr.9. Scurtă caracteristică a maladiilor în care sunt indicate. Scopul, regimul alimentar, alimentele și bucatele recomandate, produsele contraindicate. Prelucrarea culinară a bucatelor.

**Tema 8.** Dieta nr.10, 15. Scurtă caracteristică a maladiilor în care sunt indicate. Scopul, regimul alimentar, alimentele și bucatele recomandate, produsele contraindicate. Prelucrarea culinară a bucatelor.

**Tema 9.** Particularitățile tehnologice de preparare a bucatelor pentru diferite diete. Asortimentul bucatelor pentru alimentația curativă. Aperitive reci. Supe. Bucate din legume. Bucate din crupe și macaroane. Preparate din țărâțe. Bucate din pește și carne. Garnituri și sosuri. Meniul ospătărilor alimentației curative.

**Tema 10.** Particularitățile tehnologice de preparare a bucatelor pentru elevi și pentru elevii școlilor profesional-tehnice. Particularitățile alimentației elevilor. Îmbogățirea dejunurilor și prânzurilor cu vitamine. Utilizarea produselor vitaminizate și a preparatelor vitaminice. Alcătuirea meniului.

**Tema 11.** Asortimentul bucatelor din ospătăriile școlare. Aperitive reci. Bucate din cartofi și legume. Bucate din crupe și păstăioase. Bucate din lapte, brânză, ouă. Bucate din pește și carne. Bucate dulci (de desert).

**Tema 12.** Particularitățile alimentației elevilor de la școlile profesional-tehnice. Asortimentul produselor. Normele zilnice de consum a produselor. Calcularea cantității bucatelor. Meniul și particularitățile de preparare a bucatelor.

## UTILAJ FRIGORIFIC

Total ore – 120 ore

P.C. – 4

Autori: G. Șpac, conf.univ., dr.

### Scopul cursului:

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a conceptelor refrigerării și congelării produselor alimentare, își dezvoltă abilitățile de gândire logică, concepte, noțiunea de calitate și metodele de menținere a ei.

### Obiective/rezultatele învățării:

- însușirea principalelor concepte, principii și metode ale conservării produselor alimentare;
- dezvoltarea abilităților de obținere a temperaturilor scăzute;
- cunoașterea metodelor de estimare a calității mărfurilor alimentare și elementelor de protecție a consumatorilor.
- *Competențe de cunoaștere:* organizarea activității de primire și comercializare a mărfurilor; estimarea calității produselor achiziționate;
- *Competențe de conducere a activităților:* asigurarea desfășurării activităților în conformitate cu legile și normele stabilite; adoptarea unor decizii optime în condiții de recepționare a mărfurilor și de estimare a calității lor, promovarea schimbărilor organizaționale; creșterea eficienței și eficacității activităților din cadrul organizației;
- *Competențe de conducere a oamenilor:* autodirijarea, dezvoltarea unor relații de lucru productive; formarea și dezvoltarea colaboratorilor;
- Competențe de gestionare a informației: conducerea ședințelor; aplicarea optimală a diferitor forme de comunicare – scrisă, verbală, nonverbală;
- Competențe etice: dezvoltarea unui comportament corect;
- Competențe de cercetare: soluționarea problemelor din domeniul merceologiei.

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Instalații frigorifice. Noțiuni generale. Agenți frigorifici și intermediari  
Tipuri și scheme de instalații frigorifice.

**Tema 2.** Efectele temperaturilor scăzute asupra produselor alimentare.

**Tema 3.** Procese de racire.

**Tema 4.** Tehnologiile frigorifice specifice.

**Tema 5.** Lanțul frigorific al produselor alimentare.

**Tema 6.** Tehnici și tehnologii moderne de refrigerare și congelare a alimentelor.



## DREPTUL AFACERILOR

Total ore – 90 ore

P.C. - 3

Autor: *Rusu Vlad, lector superior*

### Scopul cursului:

Programa disciplinei Dreptul afacerilor și reflectă un curs teoretic pentru a familiariza studenții cu problemele organizării activității de antreprenoriat în Republica Moldova. Dreptul afacerilor se prezintă a fi o disciplină importantă a dreptului privat, necesară de a fi cunoscută temeinic atât de juriști cât și de economiști. Scopul de bază al prezentului curs îl constituie însușirea eficientă de către studenți a unei importante ramuri a sistemului de drept privat, care are drept scop a cultiva studenților următoarele calități:

### Obiectivele/rezultatele învățării:

- A putea aprecia just fenomenele juridico – economice care au loc în țară, care sunt generate de activitatea agenților comerciali.
- A putea explica, consulta pe cei interesați în problemele ce țin de organizarea activității de antreprenoriat.
- A putea interpreta corect legislația referitoare la activitatea de antreprenoriat.
- A putea identifica greșelile și erorile comise de agenții comerciali in cadrul activității de antreprenoriat.

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Concepte fundamentale ale teoriei dreptului

**Tema 2.** Raportul juridic civil.

**Tema 3.** Actul juridic civil

**Tema 4.** Prescripția extinctivă.

**Tema 5.** Drepturile reale principale.

**Tema 6.** Dreptul afacerilor. Concept Obiect. Specific.

**Tema 7.** Reglementarea juridică a activității de întreprinzător.

**Tema 8.** Norme comune privind societățile comerciale.

**Tema 9.** Reorganizarea societăților comerciale. Încetarea calității de personalitate juridică a societăților comerciale.

**Tema 10.** Caracteristica anumitor societăți comerciale.

**Tema 11.** Contractele comerciale.

**Tema 12.** Concurența neloială

## MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI PUBLICE

Total ore – 90

P.C. – 3

Autor: **D.Vornovițchi**, lector univ.

### Scopul și sarcinile disciplinei:

Misiunea principală a cursului „Managementul Alimentației Publice” este de a dezvolta o percepție generală a standardelor manageriale în alimentația publică, precum și modul de a conduce o unitate de alimentație publică.

### Obiectivele cursului

Înșușirea principalelor concepte, principii și funcții ale managementului alimentației publice, a evoluției și dezvoltării științei managementul alimentației publice și a particularităților de activitate și gestiune a unităților din alimentația publică

### Rezultatele învățării cursului

- Să definească obiectul de studiu al managementului alimentației publice; să cunoască funcțiile alimentației publice; să identifice trăsăturile specifice ale managementului unităților din alimentația publică; să cunoască tipurile de unități din alimentația publică; să posede cunoștințe cu referire la principiile și funcțiile managementului alimentației publice;
- să analizeze sistemul managerial al organizației din alimentația publică; să identifice factori de influență asupra organizației și să determine modalitățile adecvate de adaptare și influență asupra mediului organizației din domeniul alimentației publice; să planifice și organizeze activitățile în cadrul entității de alimentație publică; să cunască specificul adoptării și implementării deciziilor manageriale în alimentația publică; să identifice soluții privind creșterea eficacității și eficienței activităților din cadrul entității alimentației publice;
- să organizeze și să conducă ședințe, să aplice diferite forme de comunicare; să poată aplica tehnici și metode de motivare a angajaților din alimentația publică; să promoveze schimbările organizaționale în îmbunătățirea relațiilor interpersonale; formarea unei echipe manageriale efective.
- utilizarea documentației normative ce ține de domeniul managementului alimentației publice; cunoașterea standardelor și regulilor de organizare a activității entității din alimentația publică
- dezvoltarea unui comportament corect și responsabil;

- identificarea și soluționarea problemelor din domeniul managementului alimentației publice.

### **Conținutul cursului**

- Tema 1.** Conceptul de management al alimentației publice și evoluția sa
- Tema 2.** Unitățile de alimentație publică
- Tema 3.** Resursele umane în unitățile de alimentație publică
- Tema 4.** Amenajarea tehnologică și echipamentul din dotarea unităților de alimentație publică
- Tema 5.** Procesul decizional în alimentația publică
- Tema 6.** Procesul de planificare în alimentația publică
- Tema 7.** Procesul de organizare în alimentația publică
- Tema 8.** Procesul motivării în alimentația publică
- Tema 9.** Controlul în cadrul activității de management în unitățile de alimentație publică
- Tema 10.** Aprovizionarea și gestionarea stocurilor în unitățile alimentației publice
- Tema 11.** Managementul riscurilor în alimentația publică

### **MANAGEMENTUL RELAȚIILOR DE MUNCĂ ȘI SECURITĂȚII MUNCII**

Total ore - 90

Puncte credite - 3

Autor: Marina Baieșu, dr., conf. univ.

### **Scopul cursului**

Inițierea studenților în problemele legate de managementul relațiilor de muncă, protecția și sănătatea angajaților, serviciile sociale pentru angajați, precum și aplicarea lor în analiza realității sociale

### **Obiectivele / Rezultatele învățării**

- să aprecieze importanța managementului relațiilor de muncă în cadrul organizației,
- să cunoască metodologia aplicării managementului relațiilor de muncă în cadrul organizației;
- să cunoască și să înțeleagă practicile serviciului de resurse umane..
- să realizeze un diagnostic al situației resurselor umane,
- să elaboreze politici și strategii în domeniul resurselor umane;
- să cunoască actele normative și legislative necesare pentru a putea desfășura activitatea de personal
- să determine locul managementului relațiilor de muncă în sistemul managerial în general;

- să poată efectua aprecieri și să poată preziona disfuncționalitățile care ar putea apărea în activitățile managementului relațiilor de muncă.

### **Unități de conținut**

**Tema 1.** Introducere în managementul relațiilor de muncă

**Tema 1.** Strategii și politici în domeniul managementului resurselor umane

**Tema 1.** Condițiile sociale de muncă

**Tema 1.** Managementul relațiilor Sindicat – Patronat

**Tema 1.** Managementul conflictelor

## **TEHNOLOGIE CULINARĂ III**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

*Autor: Tabunscic O., lector superior*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă cunoștințe teoretice și capacități practice în domeniile de specialitate „Tehnologia produselor alimentației publice”

### **Obiective/rezultatele învățării:**

- să dezvolte deprinderi de a determina scopul și a formula sarcini ce țin de realizarea funcțiilor profesionale în baza cunoștințelor acumulate în procesul de instruire; să interpreteze corect rezultatele investigațiilor de laborator, referitor la starea sanitară a materiei prime alimentare, semifabricatelor, produselor supuse prelucrării termice; să descrie preparatele culinare, modul de preparare; să definească principalele cerințe ale regimului sanitar la întreprinderile de alimentație publică.
- să utilizeze noțiunile teoretice ale tehnologiei produselor alimentației publice;
- să calculeze bilanțul de materii prime de bază și auxiliare necesare pentru pregătirea preparatelor culinare;
- să utilizeze rațional materiile prime, minimalizând pierderile mecanice și termice;
- să aplice tehnologii de obținere a supelor, antreurilor, gustarilor, preparatelor din ouă și brânza de vaci, dulciurilor de bucatărie, bauturilor;
- să utilizeze în practică metodele de ornare a preparatelor respective;
- să utilizeze diferite metode de dezinfecție și sterilizare a utilajului, veselei, a diferitelor suprafețe și produse;
- să aplice diferite tehnologii de producere,
- să compare diferite tipuri de tehnologii;
- să interpreteze rezultatele diferitelor produse obținute;
- să ilustreze rezultatele prin descrieri, calcule și concluzii;

- să planifice, să organizeze un experiment tehnologic de producere al unui preparat, să-l monitorizeze, să-i analizeze rezultatele.;
- să dezvolte cunoștințele în domeniul „Tehnologiei culinare” prin studierea ulterioară a cursului „Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică”;
- să cerceteze diferite aspecte ce vizează rezultatele finale obținute;
- să elaboreze noi tehnologii de producere a preparatelor culinare;
- să optimizeze indicii sanitaro-igienici la întreprinderile de alimentație publică, unitățile de achiziționări și comercializare a produselor;
- să-și asume responsabilități pentru securitatea microbiologică în sectorul de producere, achiziționare, comercializare, servicii turistice;
- să selecteze metodele cele mai adecvate de producere

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Preparate lichide.

**Tema 2.** Preparate din ouă și brânză de vaci.

**Tema 3.** Antreuri și gustări reci.

**Tema 4.** Dulciuri de bucătărie.

**Tema 5.** Băuturi.

### **TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE PATISERIE COFETĂRIE**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

*Autor: Bantea-Zagareanu V., conf. univ., dr.*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a conceptelor privind tehnologiile de preparare a articolelor de patiserie-cofetărie, producerea diverselor tipuri de semipreparate, modul de selectare a materiilor prime necesare în vederea obținerii unui produs finit calitativ, defectele aparente, cauzele și metodele de înlăturare, indicii de calitate a semipreparatelor, indicii sanitaro-igienici pentru întreprinderile alimentației publice.

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- însușirea conceptelor de bază în domeniul de specialitate: „Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie”.

- dezvoltarea abilităților de aplicare în activitățile practice privind: aspectele fundamentale ale tehnologiei de producere a produselor de patiserie și cofetărie, particularitățile principalelor tipuri de aluat; noțiunile generale ale sanitariei și igienei; importanța utilizării materiilor prime la producerea semipreparatelor; defectele aparente, cauzele și metodele de înlăturare, indicii de calitate a semipreparatelor, esența proceselor tehnologice la fabricarea semipreparatelor pentru produsele de patiserie și cofetărie.

- să demonstreze posedarea practică cu privire la cunoașterea domeniului de specialitate: „Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie”.
- să planifice, să organizeze și să explice un experiment tehnologic de producere al unui preparat, să-l monitorizeze, să-i interpreteze rezultatele în cooperare cu indicii de calitate, indicii sanitaro-igienici.
- să ilustreze rezultatele experimentale prin descrieri, desene, grafice.
- să dezvolte cunoștințele în domeniul „Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie”.
- să cerceteze diferite aspecte ce vizează rezultatele finale obținute.
- să elaboreze noi tehnologii de producere.
- să optimizeze indicii de calitate, sanitaro-igienici la întreprinderile industriei alimentare, întreprinderile alimentației publice, unitățile de achiziționări și comercializare a produselor.
- să-și asume responsabilitățile pentru securitatea microbiologică în sectorul de producere, achiziționare, comercializare.
- să selecteze metodele cele mai adecvate de producere.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1. Introducere.** Obiectivul principal al cursului „Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie” și compartimentele ei, istoricul dezvoltării, starea actuală și perspectivele. Caracteristica utilajului, veselei, inventarului, ustensilelor de lucru.

**Tema 2.** Caracteristica materiei prime și auxiliare

**Tema 3.** Pregătirea materiei prime și auxiliare pentru producție.

**Tema 4.** Clasificarea aluaturilor după metoda de afânare.

**Tema 5.** Tehnologia preparării aluatului dospit și preparatele specifice. Schema de operații unitare a procesului tehnologic de preparare a aluaturilor dospite.

**Tema 6.** Tehnologia preparării aluatului dospit prin metoda directă (monofazică).

**Tema 7.** Tehnologia preparării aluatului dospit prin metoda indirectă (bifazică).

**Tema 8.** Procesele ce au loc la frământarea, refrământarea, prelucrarea, divizarea, modelarea și coacerea aluatului dospit.

**Tema 9.** Tehnologia preparării produselor specifice din aluat dospit. Sortimentele specifice. Tehnologia preparării aluatului foitaj dospit (danez).

**Tema 10.** Aluatul nedospit, semifabricatele și preparatele din el. Tehnologia preparării aluatului de clătite și vafele.

**Tema 11.** Tehnologia preparării aluatului fraged.

**Tema 12.** Tehnologia preparării aluatului de cozonac nedospit.

**Tema 13.** Tehnologia preparării aluatului de turte dulci.

**Tema 14.** Tehnologia preparării aluatului de pandișpan prin metoda caldă și rece.

**Tema 15.** Tehnologia preparării aluatului opărit.

- Tema 16.** Tehnologia preparării aluatului întins (foaia de plăcintă românească).  
**Tema 17.** Tehnologia preparării aluatului foitaj nedospit (franțuzesc).  
**Tema 18.** Semipreparate pentru ornarea torturilor și prăjiturilor.  
**Tema 19.** Prepararea biscuiților.  
**Tema 20.** Tehnologia preparării prăjiturilor.  
**Tema 21.** Prepararea prăjiturilor.  
**Tema 22.** Tehnologia preparării torturilor.  
**Tema 23.** Tehnologia preparării torturilor pe bază de blat alb și colorat ș.a.  
**Tema 24.** Tehnologia preparării torturilor din foitaj, din aluat de turte dulci, pentru aniversări și nunți.

## UTILAJ TEHNOLOGIC

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

Autor: *Șpac Gh., conf. univ., dr.*

### Scopul cursului:

Programa cursului „Utilajul tehnologic” prevede studierea destinației utilajului, construcției principalelor asamblări, principiului de lucru, regulilor exploataării utilajului tehnologic al întreprinderilor alimentației publice.

### Obiective/rezultatele învățării:

- aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice în domeniile de specialitate: *utilaj tehnologic.*
- aplicarea acestor cunoștințe în domeniile viitoarelor activități.
- să reprezinte grafic *vederea în secțiune* a diferitor tipuri de mașini din alimentația publică;
- să caracterizeze principalele asamblări ale utilajelor
- să poată utiliza noțiunile teoretice acumulate pe parcursul cursului în practică
- să utilizeze diferite metode de dezinfecție și sterilizare a utilajului, veselei, a diferitor suprafețe.

### Conținutul cursului:

- Tema 1.** Introducere.  
**Tema 2.** Organe de mașini. Noțiuni generale despre mașini și mecanisme.  
**Tema 3.** Roboții.  
**Tema 4.** Mașini pentru prelucrarea legumelor  
**Tema 5.** Mașini pentru mărunțirea-tăierea legumelor  
**Tema 6.** Mașini pentru prelucrarea cărnii și peștelui  
**Tema 7.** Mașini pentru prelucrarea aluatului și creimei.  
**Tema 8** Mașini și mecanisme pentru măcinare  
**Tema 9** Mașini pentru dozare și modelare.

**Tema 10** Mașini pentru tăierea pâinii, a produselor gastronomice și untului

**Tema 11** Mașini pentru spălarea veselei

**Tema 12.** Bazele teoriei de transmitere a căldurii moleculelor.

**Tema 13** Aparate pentru fierberea produselor

**Tema 14** Aparate pentru fierberea cafelei. Cuptoarele cu microunde

**Tema 15.** Aparate pentru prăjirea și coacerea produselor.

**Tema 16.** Aparate de încălzire cu raze infraroșii și cuptoare pentru frigărui.

**Tema 17.** Utilaj pentru fierberea-prăjirea produselor.

**Tema 18.** Utilaj pentru încălzirea apei.

**Tema 19.** Utilaj pentru distribuirea bucatelor.

## DESIGNUL ȘI ESTETICA PRODUSELOR DE COFETĂRIE

**Total ore – 90 ore**

**P.C. – 3**

Autor: V. Bantea-Zagareanu, *conf. univ., dr.*

**Scopul cursului:** În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă cunoștințe teoretice și capacități practice în domeniul de specialitate: „Tehnologia și managementul alimentației publice”.

### **Obiectivele cursului:**

- să utilizeze noțiunile teoretice ale tehnologiei produselor de cofetărie;
- să calculeze materia prima de bază și auxiliară necesară pentru pregătirea elementelor de decor și produselor de cofetărie;
- să utilizeze diferite metode de preparare a semipreparatului din zahăr (mastică) și aplicarea lui în practică pentru elemente de ornare;
- să utilizeze sortimentul de creme pentru design și prezentarea articolelor finisate;
- să organizeze locul de lucru, de a administra și manipula cu diverse tipuri de utilaje și ustensile;
- să utilizeze diferite metode de dezinfecție și sterilizare a utilajului, veselei, a diferitor suprafețe și produse;
- să aplice diferite tehnologii de producere,
- să compare diferite tipuri de tehnologii;
- să interpreteze rezultatele diferitor produse de cofetărie obținute;
- să ilustreze rezultatele prin descrieri, calcule și concluzii;
- să planifice, să organizeze un experiment tehnologic de producere al unui preparat, să-l monitorizeze, să-i analizeze rezultatele.;
- să dezvolte cunoștințele în domeniul „Tehnologiei produselor de cofetărie” în unitățile de alimentație;



- să cerceteze aspecte ce vizează rezultatele finale;
- să elaboreze noi metode de design a produselor;
- să-și asume responsabilități pentru securitatea microbiologică în procesul decorării produselor de cofetărie în unitățile de alimentație publică;
- să selecteze metodele cele mai adecvate de design și estetica produselor de cofetărie.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Valorile elementelor de decor pentru estetica și designul produselor de cofetărie

**Tema 2.** Elemente de decor din zahăr, pastiaj, cremă, ciocolată, fructe confiate, fondant, mastic și martipan.

**Tema 3.** Montarea elementelor de decor și designul produselor de cofetărie.

## **ECONOMIA ÎNTREPRINDERII ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

**Total ore – 90 ore**

**P.C. – 3**

Autor: Raischi N., lector superior universitar

### **Scopul cursului:**

Cursul este axat pe formarea unei personalități proactive, capabile de a activa în cadrul întreprinderii ce prestează servicii de alimentație publică, bazate pe competențe profesionale, capabile de a proiecta strategic dezvoltarea sa personală și a întreprinderii în care activează. Cursul are drept scop final să formeze la viitorii specialiști din sectorul alimentație publică, a competențelor și abilităților necesare în evaluarea situației economice în cadrul întreprinderii și per ramură, la crearea unor relații favorabile cu furnizorii, consumatorii și organizațiile teritoriale cu atribuții în organizarea și desfășurarea activității de prestare a serviciilor comerciale.

### **Obiective/rezultatele învățării:**

- Cunoașterea și însușirea conceptelor, noțiunilor, principiilor indicatorilor activității economice a întreprinderii de alimentație publică.
- Însușirea modalităților de evaluare și analiză a indicatorilor economici ai întreprinderii de alimentație publică..
- Cunoașterea indicatorilor de apreciere și identificare a căilor de sporire a eficienței economice a activității întreprinderii de alimentație publică.

Rezultate (competențe):

- *Competențe de cunoaștere:* cunoașterea metodelor de calcul al indicatorilor economici rezultați din activitatea întreprinderii.
- *Competențe de conducere a activităților:* asigurarea desfășurării activităților comerciale de prestare a serviciilor, în conformitate cu legile și normele stabilite în R Moldova; adoptarea unor decizii raționale privind eficientizarea activității unităților de alimentație publică.

- *Competențe de colaborare cu angajații:* stabilirea unor relații de lucru productive cu membrii colectivului, dezvoltarea competenții și responsabilității comerciale, recrutarea și pregătirea profesională a forței de vânzare, corelarea numărului personalului angajat cu volumul activității;
- *Competențe de gestionare a informației:* colectarea și sistematizarea informațiilor veridice, corecte și rapide; stocarea în baza rețelei informaționale de gestiune a activității întreprinderii, care vor fi utilizate în adoptarea deciziilor comerciale.
- *Competențe etice:* manifestarea unui comportament profesional corect, etic și corelat cu cultura corporativă a întreprinderii.

*Competențe de cercetare:* în baza analizei informației disponibile sa poată stabili tendințele în evoluția comerțului interior și dezvoltarea serviciilor comerciale la nivel de întreprindere, localitare, țară și pe plan mondial.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Locul, rolul și importanța comerțului în economia națională.

**Tema 2.** Piața bunurilor de consum.

**Tema 3.** Reglarea de stat a activității întreprinderii de alimentație publică.

**Tema 4.** Întreprinderea în condițiile economiei de piață.

**Tema 5.** Indicatorii ce caracterizează activitatea întreprinderii de alimentație publică

**Tema 6.** Resursele întreprinderii de alimentație publică.

**Tema 7.** Resursele marfare a întreprinderii de alimentație publică.

**Tema 8.** Resursele financiare a întreprinderii de alimentație publică.

**Tema 9.** Cheltuielile de circulație în alimentația publică.

**Tema 10.** Eficiența activității întreprinderii de alimentație publică.

## **ORGANIZAREA ȘI GESTIUNEA ÎN UNITĂȚILE ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

Autor: *Bantea-Zagareanu V., conf. univ., dr.*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a conceptelor organizării și gestiunii procesului tehnologic la întreprinderile alimentației publice, modul de funcționare a întreprinderilor; aprovizionării cu materie primă și inventar; planificării operative, regulilor de întocmire a documentației tehnologice; organizării științifice a producerii.

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- însușirea particularităților principalelor tipuri (profile) de unități de alimentație publică;

- însușirea cunoștințelor cu privire la modul de organizare, gestionare și funcționare a întreprinderilor alimentației publice;
- însușirea actelor normative folosite la livrarea produselor alimentare, familiarizarea cu diferite tipuri de ambalaje și cu lucrul depozitelor;
- însușirea principiilor de organizare a producerii în diferite tipuri de întreprinderi;
- însușirea cunoștințelor privind efectuarea controlului întreprinderilor alimentației publice.
- să demonstreze posedarea practică cu privire la cunoașterea:
- particularităților principalelor tipuri (profile) de unități de alimentație publică;
- modului de organizare, gestionare și funcționare a procesului tehnologic la întreprinderi de alimentație publică în funcție de tip și categorie;
- întocmirii actelor normative folosite la livrarea produselor alimentare; întocmirii planului meniu în corespundere cu sortimentul minim și sezonul indicat; elaborării fișelor tehnologice pentru bucatele prevăzute din meniu, normelor de producere;
- prognozării numărului de personal la întreprinderile de alimentație publică în funcție de tip și categorie;
- calculării eficacității timpului de muncă și întocmirii graficului-orar de prezentare la lucru, randamentului semifabricatelor; calculării după normele de utilare tehnică a utilajului pentru dotarea secției fierbinte;
- planificării și amplasării secțiilor de producere, legăturilor lor, amplasării utilajelor;
- optimizării realizării controlului întreprinderilor alimentației publice.
- să ilustreze rezultatele experimentale prin descrieri, desene, grafice.

Competențe de cercetare pentru soluționarea problemelor din domeniul alimentației publice.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Introducere.

**Tema 2.** Organizarea producerii la întreprinderile alimentației publice.

**Tema 3.** Tipizarea și clasificarea întreprinderilor alimentației publice.

**Tema 4.** Aprovizionarea cu mărfuri a întreprinderilor și unităților de alimentație publică.

**Tema 5.** Organizarea activității expediției, recepționarea comenzilor, pregătirea mărfii și transportarea.

**Tema 6.** Gospodărirea și circulația ambalajelor.

**Tema 7.** Planificarea operativă. Documentația tehnologică.

**Tema 8.** Organizarea științifică a producerii.

**Tema 9.** Organizarea producerii în unitățile alimentației publice.

**Tema 10.** Organizarea producerii în secțiile de prelucrare primară a materiei prime. Organizarea lucrului în secția de prelucrare a legumelor.

**Tema 11.** Organizarea lucrului în secția de prelucrare primară a cărnii și peștelui.

**Tema 12.** Organizarea lucrului în secțiile de fabricație.

**Tema 13.** Organizarea lucrului în secția de preparate reci.

**Tema 14.** Activitatea secției de cofetărie.

**Tema 15.** Organizarea lucrului în secția de finisare a semifabricatelor.

**Tema 16.** Organizarea producerii la diverse tipuri de întreprinderi.

**Tema 17.** Controlul asupra activității întreprinderilor de alimentație publică.

## MANAGEMENTUL CALITĂȚII ALIMENTELOR

**Total ore – 90 ore**

**P.C. – 3**

*Autor: Chihai M., lector superior*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă opinii generale cu privire la sistemele de management al calității alimentelor, principiile și funcțiile managementului calității alimentului, etapele procesului de implementare a unui sistem de management al calității alimentului.

### **Obiective/rezultatele învățării:**

- Însușirea de către studenți a noțiunilor legate de sistemul de management al calității, elaborarea manualului calității, a sistemului HACCP, GMP, GLP pentru o unitate de alimentație publică, respectiv un laborator de încercări.
- Elaborarea documentelor specifice managementul calității conform standardelor în vigoare.
- Cunoașterea și înțelegerea limbajul specific al sistemului de management al calității din alimentația publică.
- Aplicarea principiilor generale ale sistemului de management al calității
- Cunoașterea măsurilor de asigurare a trasabilității într-o unitate din alimentație publică.
- Elaborarea documentației specifice sistemului de management al calității.
- Participarea la activități de proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității.
- Demonstrarea gândirii analitice și critice în elaborarea documente specifice sistemului de management al calității.
- Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă la elaborarea documentației sistemului de management al calității.
- Conștientizarea nevoii de formare continuă, utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltare personală și profesională.
- Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în

limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Cadrul conceptual al noțiunii de calitate a alimentelor

**Tema 2.** Principalii precursori ai managementului calității alimentelor

**Tema 3.** Prezentarea generală a managementului calității alimentului

**Tema 4.** Implementarea unui sistem de management al calității alimentelor

**Tema 5.** Manualul calității

**Tema 6.** Practicile bune de producere ca sistem de asigurare a calității alimentelor

**Tema 7.** Analiza riscurilor și punctelor critice de control (HACCP)

### **ANUL IV**

## **CONTROLUL ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN UNITĂȚILE ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

**Total ore – 120 ore**

**P.C. – 4**

*Autor: Purici I., conf. univ., dr.*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală a cerințelor sanitare adecvate confortului calitatii în desfășurarea vieții și a muncii în unitatile alimentatiei publice.

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice ale studenților în domeniul metodelor de cercetare al calității produselor alimentare în unitatile alimentatiei publice;
- cunoașterea compoziției chimice a produselor alimentare, a implicațiilor date de componentele chimice asupra calității și fiabilității produselor tehnologice clasice modernizate
- dezvoltarea aptitudinilor practice în aplicarea metodelor moderne de studiu și de analiză a calitatii alimentelor în unitatile alimentatiei publice;
- realizarea de corelații interdisciplinare pentru a permite formarea unui specialist cu o solidă pregătire profesională.
- Cunoașterea teoriilor, noțiunilor, legilor, fenomenelor și unor metode de analize organoleptice, chimice și fizico-chimice clasice și moderne.
- Interpretarea complexă interdependență a fenomenelor chimice și biochimice în procesul de pastrare și prelucrare a produselor alimentare, precum și activitatea practică ce decurge din aceasta.
- Însușirea conceptelor, definițiilor de bază ale fenomenelor

chimice care au loc în unele procese tehnologice în unitatile alimentatiei publice.

- Explicarea în scopul facilitării înțelegerii fenomenelor și legităților tehnologice și importanța lor pentru asigurarea calitatii în unitatile alimentatiei publice;
- Selectarea celor mai optime metode de cercetare a produsului alimentar.
- Stabilirea cauzelor, consecințelor în procesul de analiză și cercetare experimentală.
- Organizarea și planificarea metodologiei analizelor organoleptice și fizico-chimice calitative și cantitative.
- Utilizarea elementelor de conținut specifice metodei experimentului științific, folosind diferite modalități de exprimare științifică, scheme, simboluri, reacții, etc.
- Înțelegerea importanței Controlului și asigurării calitatii în contextul funcționării efective a unitatii alimentației publice;
- Evaluarea consecințelor unor procese tehnologice, chimice și acțiunii unor substanțe chimice asupra calitatii produsului alimentar;
- Formarea unei atitudini deontologice privind impactul tehnologic al produsului alimentar asupra sanatații clientului deservit în unitatea alimentatiei publice;
- Dezvoltarea curiozității științifice specifice unui cercetător, a rigurozității analitice și exigenței științifice.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Alimentul - factor de sanogeneză, alimentul- factor de patogeneză.

**Tema 2.** Noțiuni fundamentale referitoare la calitatea produselor alimentare.

**Tema 3.** Standardizare-Standarde.

**Tema 4.** Atestarea și garantarea calității.

**Tema 5.** Certificarea conformității calității produselor și serviciilor.

**Tema 6.** Calimetria.

**Tema 7.** Metode chimice, fizico-chimie, biologice, biochimice de control al calității produselor alimentare.

**Tema 8.** Managementul siguranței de consum. Prezentare generală a sistemului HACCP.

**Tema 9.** Sisteme de managementul calității și siguranței alimentului. Prezentare generală.

## PROIECTAREA ȘI EXPLOATAREA SPAȚIILOR UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Total ore – 150 ore

P.C. – 5

Autor: *Netreba N., lec. univ., dr.*

### Scopul cursului:

În cadrul acestui curs studentul trebuie să posede capacități de sinteză a informațiilor științifice și tehnice din domeniile proiectării Unitatilor de Alimentatie Publica, fluxurilor tehnologice corespunzătoare, din alimentația publică și abilități de decizie cu privire la soluționarea problemelor apărute în cursul proiectării sau reutilizării Unitatilor de Alimentatie Publica de diferit tip și categorie în conformitate bunelor practici de lucru din domeniul dat.

### Obiective/rezultatele învățării:

- Cunoașterea cerințelor de proiectare tehnologica față de unitățile de alimentație publică;
- Înțelegerea importanței desfășurării activităților de proiectare a U.A.P. în condiții de respectare și conștientizare a legăturii dintre igiena, siguranța alimentara, calitate și obținerea profitului economic a viitoarei U.A.P.;
- Aplicarea în practică a metodelor și tehnicilor de proiectare respectind fluxurile tehnologice din întreprinderile de alimentație publică.
- Formarea capacității de decizie cu privire la soluționarea problemelor apărute în cursul proiectării sau reconstrucției/reutilizării implementării tinind cont de bunele practici de producere în cadrul U.A.P.
- să cunoască cerințele și normele de proiectare a diferitor grupe de încăperi în diferite tipuri și categorii de unități de alimentație publică (UAP);
- să descrie tipurile de proiecte posibile pentru UAP;
- să reprodacă prevederile legislației naționale și internaționale privind proiectare U.A.P. tinind cont de securitatea sanitară și igiena în alimentația publică și de bunele practici de lucru în U.A.P.
- să cunoască și să descrie esența principiile de proiectare tehnologica și amplasare a UAP;
- să definească etapele de baza a calculelor tehnologice necesare pentru realizarea proiectării sau reconstrucției/ reutilizării a U.A.P. - ;
- să utilizeze diferite procedee și metode de calcul tehnologic în procesul de proiectarea a U.A.P.;
- să aplice în situații reale sau modelate cunoștințele acumulate referitor la proiectarea, amplasarea și construcția UAP;
- să elaboreze pre-proiecte de U.A.P. ce asigura respectare bunelor practici de lucru în domeniul Alimentatiei Publice;
- să propuna soluții concrete de redresare și corectare a neconformitatilor depistate la nivel de proiectare tehnologica a U.A.P.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Introducere în Proiectarea Unitatilor de Alimentatie Publica (UAP).

**Tema 2.** Principii de amplasare a diferitor tipuri de încăperi in U.A.P.

**Tema 3.** Elaborarea programei de lucru a întreprinderii.

**Tema 4.** Calcule tehnologice pentru încăperile de depozitare a produselor alimentare.

**Tema 5.** Calcule tehnologice pentru Secția LEGUME SEMIPREPARATE.

**Tema 6.** Calcule tehnologice pentru Secția CARNE PESTE.

**Tema 7.** Calcule tehnologice pentru Secția Bucate Reci.

**Tema 8.** Calcule tehnologice pentru Secția Bucate CALDE.

**Tema 9.** Calcule tehnologice pentru Secția patiserie Cofetărie.

**Tema 10.** Calcule tehnologice pentru spălătoriile de veselă din sală și din bucătărie.

**Tema 11.** Principii de amplasarea a încăperilor unei U.A.P.

**Tema 12.** Igiena și protecția muncii în unitățile de alimentație publică.

## **ORGANIZARE DESERVIRII ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

**Total ore – 150 ore**

**P.C. – 5**

*Autor: Grosu C., dr., lector sup.*

### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții trebuie să caracterizeze sortimentul bucatelor și serviciile prestate în diferite tipuri de UAP, să descrie etapele aranjării sălii de restaurant pentru servire, să caracterizeze particularitățile organizării serviciilor de protocol, a meselor festive și a servirii în cantinele muncitorești și studențești, precum și să descrie particularitățile serviciilor turismului internațional.

### **Obiective/rezultatele învățării:**

- să organizeze instruirea continuă a angajaților UAP pentru a însuși metodele și formele moderne de deservire a consumatorilor
- să elaboreze planuri de organizare a deservirii consumatorilor în magazine, secții culinare și în cofetării.
- să identifice posibilități și procedee de studiere a cererii de mărfuri și a reclamei în unitățile alimentației publice
- să posede aptitudini în formarea unei culturi tehnice de specialitate în domeniul alimentației publice

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Acte normative privind reglementarea activității întreprinderilor de alimentație publică. Regulile de organizare a prestării serviciilor în alimentație publică. Caracteristica tipurilor de unități.

**Tema 2.** Caracteristica grupei de comerț, interiorul, dotarea cu mobilier



**Tema 3.** Caracteristica veselei și inventatului pentru deservire, destinație și manipulare.

**Tema 4.** Pregătirea grupei de comerț în vederea deservirii consumatorilor

**Tema 5.** Organizarea pregătirii personalului pentru deservire.

**Tema 6.** Organizarea deservirii în salonul restaurantului.

**Tema 7.** Tehnica deservirii preparatelor culinare și sistemuri actuale.

**Tema 8.** Tehnica deservirii băuturilor și sistemuri actuale.

**Tema 9.** Organizarea deservirii turiștilor.

**Tema 10.** Organizarea deservirii banchetelor

**Tema 11.** Organizarea deservirii consumatorilor în cadrul întreprinderilor și instituțiilor de învățământ.

## **SISTEME INFORMATICE DE GESTIUNE**

**Total ore – 120 ore**

**P.C. – 4**

*Autori: Boris Delimarschi, I.S.U.*

### **Scopul cursului:**

- Disciplina “Sisteme informatice în Comerț” (SICom) este menită să formeze cunoștințe teoretice și deprinderi practice în domeniul tehnologiilor informatice de asistare informațională și funcțională în operații comerciale.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- Familiarizarea cu infrastructura SICom moderne și oportunitățile oferite de ele,
- studierea modelelor de cooperare informațională în cadrul SICom corporative,
- operarea bazelor de date în cadrul diferitor subdiviziuni comerciale,
- studierea proceselor tehnologice în comerțul electronic însușirea unor produse soft moderne, utile pentru deciziilor economice optimizate;
- familiarizarea cu mesode avansate de realizare a plăților în diverse proceduri comerciale.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Introducere în Sisteme Informatice

**Tema 2.** Resurse tehnologice a SICom

**Tema 3.** Securitatea SICom

**Tema 4.** Utilizarea SI în companie comercială

**Tema 5.** Aplicarea Internet în Comerț

**Tema 6.** Plăți electronice

**Tema 7.** Comerțul electronic

## PRODUSE DE CATERING

Total ore – 90 ore

P.C. – 3

Autor: Grosu C., dr., lector sup.

### Scopul cursului:

Scopul cursului este însușirea și aplicarea principiilor de management în operarea culinară și servire aplicate specific în secțiunile industriei de catering și înțelegere, precum și aplicarea principiilor de inginerie a meniurilor.

### Obiective/rezultatele învățării:

- înțelegerea, interpretarea și utilizarea conceptelor de catering, produs de catering, caterer, produs de confort alimentar;
- cunoasterea, explicarea și interpretarea structurii industriei mondiale de catering și a tendințelor de dezvoltare;
- cunoasterea și aplicarea metodelor de producție și servire aplicate în industria de catering
- cunoasterea, înțelegere, explicare și interpretarea principiilor de planificare a meniurilor
- cunoasterea, explicarea și interpretarea sistemelor de management operational în producție și servire
- cunoasterea, explicarea și interpretarea principiilor de etică profesională în catering
- înțelegerea, interpretarea și utilizarea instrumentelor de promovare a serviciilor din catering.

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Introducere în disciplină.

**Tema 2.** Organizarea producerii în secțiile de obținere a produsului de tip catering

**Tema 3.** Utilajul utilizat în sistemul catering. Cateringul de interior. Dotare cu utilaj.

**Tema 4.** Conceptul de catering

**Tema 5.** Concepția structurală și funcțională a sistemului de catering

**Tema 6.** Aspecte ale cateringului de interior și exterior

**Tema 7.** Sistemul centralizat (industrial) de catering (S.C.C.). Particularități.

**Tema 8.** Tehnologii de fabricare a produselor de tip catering.

**Tema 9.** Meniul în sistemul catering și cerințele de elaborare și perfectare

**Tema 10.** Managementul serviciilor de catering

**Tema 11.** Tehnologii și practici avansate în procesarea produselor din sistemul catering

## PROTECȚIA MUNCII

Total ore – 120 ore

P.C. – 4

Autor: *Cernavca M., dr., conf. univ.*

### Scopul cursului:

Protecția muncii reprezintă un sistem de măsuri și mijloace social-economice, organizatorice, tehnice, curative și profilactice, care acționează în baza actelor legislative și a altor acte normative și care asigură securitatea angajatului, păstrarea sănătății și menținerea capacității lui de lucru în procesul muncii.

### Obiective/rezultatele învățării:

- însușirea dispozițiilor generale din cadrul protecției muncii;
- însușirea garanțiilor în exercitarea dreptului angajaților;
- însușirea condițiilor de muncă și a sporurilor de compensare în condiții nefavorabile;
- însușirea legislației de protecție a muncii și responsabilitatea pentru încălcarea ei;
- însușirea profesiilor și funcțiilor cu condiții de muncă vătămătoare;
- însușirea regulilor generale de apărare împotriva incendiilor în RM;
- însușirea regulamentului privind modul de cercetare a accidentelor de muncă;
- însușirea instrucțiunilor de protecție la locul de muncă
- însușirea factorilor cu acțiune direct negativă asupra sănătății la locul și în afara locului de muncă.
- a asigurării condițiilor tehnico-organizatorice de protecție a muncii;
- a sporurilor de compensare pentru condițiile nefavorabile la locul de muncă;
- a condițiilor grele și deosebit de grele, vătămătoare și deosebit de vătămătoare la locul de muncă;
- a optimizării indicilor de protecție a muncii;
- a prognozării consecințelor nerespectării regulamentului privind protecția muncii.
- a aplicării normelor și regulilor de securitate la locul de muncă;
- competențe de cercetare pentru soluționarea problemelor și accidentelor la locul de muncă.

### Conținutul cursului:

**Tema 1.** Protecția muncii-dispoziții generale. Garanțiile în exercitarea dreptului angajaților la protecția muncii.

**Tema 2.** Conducerea protecției muncii. Asigurarea tehnico-organizatorică și financiară a protecției muncii.

**Tema 3.** Supravegherea și controlul asupra respectării legislației de protecție a muncii și responsabilitatea pentru încălcarea ei.

- Tema 4.** Condiții de muncă și sporuri de compensare în condiții nefavorabile. Protecția civilă în Republica Moldova.
- Tema 5.** Profesii și funcții cu condiții grele și deosebit de grele, vătămătoare și deosebit de vătămătoare.
- Tema 6.** Situațiile excepționale. Clasificări, acțiunile de pînă și după acestea.
- Tema 7.** Reguli generale de apărare împotriva incendiilor în Republica Moldova.
- Tema 8.** Regulamentul privind modul de cercetare a accidentelor de muncă.
- Tema 9.** Norme pentru elaborarea instrucțiunilor de protecție a muncii
- Tema 10.** Munca femeilor și munca tinerilor.
- Tema 11.** Ventilarea industrială.
- Tema 12.** Iluminarea.
- Tema 13.** Zgomot și vibrațiile.
- Tema 14.** Efort fizic și efort mental.
- Tema 15.** Agenți cancerigeni și mutageni.

## **MANAGEMENTUL RISCURILOR ÎN AFACERI**

Total ore - 120

P.C. – 4

Autorii: **L.Stihi**, conf.univ., dr.

**I.Dorogaia**, conf.univ., dr.

### **Scopul cursului:**

În cadrul studierii acestui curs studenții își formează și dezvoltă o viziune generală privind riscurile antreprenoriale, metodele de evaluare și gestiune eficientă ale acestora. De asemenea vor putea să aplice diferite metode de minimizare a riscurilor

### **Obiectivele / Rezultate cursului**

- Studiarea și însușirea diferitor concepte ale riscului și principii de management ale acestora
- dezvoltarea abilităților de evaluare și minimizare a riscurilor antreprenoriale
- să determine obiectivele de studiu al disciplinei;
- să definească conceptele activității economice în condiții de risc și incertitudine;
- să caracterizeze aspectele de bază ale fundamentării teoretice a incertitudinii și riscului în activitatea economică;
- - să determine scopurile studierii managementului riscului
- să stabilească corelația funcțională dintre nivelul riscului și rezultatul economic
- să demonstreze înțelegerea metodelor de cercetare economică
- să demonstreze înțelegerea și cunoașterea metodelor gestionării riscului, etapelor și procedeele acestui proces.

- să aplice cunoștințele la determinarea nivelului riscului în afaceri prin utilizarea metodelor cantitative (statistico-matematice, utilizarea metodei expert, ș.a), inclusiv și a indicatorilor specifici , cât și instrumentelor financiare de acoperire a riscurilor.
- să determine problemele și modul soluționării lor în condițiile schimbătoare ale mediului economic internațional;
- să aprecieze importanța respectării principiilor generale în conceptul contemporan de analiza a riscurilor în activitatea economică eficientă la diverse niveluri de funcționalitate;
- să estimeze diverse concepte de evaluare a rezultatelor activității în condiții de incertitudine și risc;
- să elaboreze strategii și modele de management al riscurilor

### **Conținutul cursului**

**Tema 1.** Introducere în teoria riscurilor

**Tema 2.** Clasificarea riscurilor

**Tema 3.** Metode de evaluare a riscurilor antreprenoriale

**Tema 4.** Metode de reducere a riscurilor

**Tema 5.** Managementul riscurilor

**Tema 6.** Gestiunea riscurilor de proiect

**Tema 7.** Riscurile în antreprenoriatul de producție

**Tema 8.** Riscul în antreprenoriatul bancar

**Tema 9.** Riscul investițional. Modalitățile de evaluare și gestiune

**Tema 10.** Riscurile inovaționale. Metode de evaluare și gestiune

**Tema 11.** Riscul în activitatea comercială: evaluarea și managementul acestora

**Tema 12.** Riscul de faliment: metode de evaluare, prevenire și diminuare

**Tema 13.** Organizarea sistemului de securitate la întreprindere ca metoda de minimizare a riscurilor interne

### **GASTRONOMIA INTERNAȚIONALĂ**

**Total ore – 120 ore**

**P.C. – 4**

*Autor: Grosu C., dr., lector sup.*

#### **Scopul cursului:**

În baza acestui curs, studenții vor fi capabili să descrie particularitățile gastronomiei internaționale și să posede aptitudini în elaborarea rețetelor bucătăriei internaționale.

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- să posede aptitudini în elaborarea rețetelor bucătăriei internaționale.
- să posede aptitudini în folosirea materiilor prime de bază specifice fiecărei țări.

- să prezinte abilitățile folosirii condimentelor.
- să posede aptitudini în utilizarea tacîmutilor cu specific gastronomic.

### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Tehnologiilor de realizare a preparatelor culinare, a tehnicilor de prelucrare, a ustensilelor, echipamentelor și utilajelor de procesare culinară.

**Tema 2.** Unele aspecte din arta pregătirii alimentelor de-a lungul vremii.

**Tema 3.** Modelul european al unui meniu. Reguli alimentare religioase. Tehnologia și însușirea gastronomiei franceze.

**Tema 4.** Tehnologia și însușirea gastronomiei engleze. Tehnologia și însușirea gastronomiei germană, italiană, spaniolă, portugheză.

**Tema 5.** Tehnologia și însușirea gastronomiei grecească, turcă, israeliană, egipteană.

**Tema 6.** Tehnologia și însușirea gastronomiei suedeză, norvegiană, finlandeză, olandeză, daneză. Tehnologia și însușirea gastronomiei belgiene, elvețiene, maghiare. Tehnologia și însușirea gastronomiei filipineză, indoneziană.

**Tema 7.** Tehnologia și însușirea gastronomiei sârbească, bulgărească, rusească, cehă, poloneză

**Tema 8.** Tehnologia și însușirea gastronomiei iraniană, thailandeză, indiană prelegerea, conversația euristică, explicația

## **INTEGRAREA ECONOMICĂ ȘI ECONOMIA EUROPEANĂ**

**Total ore – 90 ore**

**P.C. – 3**

*Autori: I. Galaju, conf. univ., dr.  
V. Brasovschi-Velenciuc, lect.univ.*

### **Scopul disciplinei:**

- Obținerea de cunoștințe privind fundamentele teoretice și practice ale integrării economice internaționale și economiei europene;
- Familiarizarea studenților cu aplicarea în practica internațională a teoriilor și modelelor de integrare economică;
- Dobindirea cunoștințelor în ceea ce privește evoluția economiei europene.

### **Obiectivele/rezultatele învățării:**

- Să demonstreze cunoștințe în domeniul integrării economice internaționale și regionale;
- Să dobândească și să utilizeze optim informația;
- Să aplice metode cantitative și calitative de analiză a informației economice;
- Să întocmească rapoarte economice;
- Să integreze cunoștințe din domenii noi sau interdisciplinare pentru a crea o diagnoză a problemelor întâlnite pe bază de cercetare;

- Să propună soluții, stabilite prin cercetare, la diverse probleme.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1.** Caracteristici ale integrării economice internaționale – abordări conceptuale.

**Tema 2.** Teorii ale integrării economice.

**Tema 3.** Tendințe integraționiste în economia mondială.

**Tema 4.** Istoricul integrării economice în Europa. Unificarea europeană.

**Tema 5.** Cadrul instituțional al Uniunii Europene.

**Tema 6.** Politici de unificare europeană.

**Tema 7.** Locul și rolul Uniunii Europene în Economia Mondială.

**Tema 8.** Participarea Republicii Moldova la procesele de integrare economică internațională.

## **OENOLOGIA**

**Total ore – 48 ore**

**P.C. – 3**

*Autor: Calmăș V., conf. univ., dr.*

#### **Scopul cursului:**

În cadrul acestui curs studenții își formează și dezvoltă o înțelegere generală cu privire la tehnologia produselor vinicole, cu privire la arta și cultura servirii vinurilor, își dezvoltă abilitățile de comunicare cu clienții și turiștii care ne vizitează țara.

#### **Obiective/rezultatele învățării:**

- cunoștințe despre rolul microorganismelor în obținerea produselor de calitate înaltă și metode de utilizare a lor în procesul tehnologic;
- aplicarea cunoștințelor în controlul microbiologic și sanitaro-igienic la întreprinderile industriei alimentare.
- însușirea factorilor ce influențează dezvoltarea microorganismelor în alimente;
- însușirea metodelor de control a microorganismelor în produsele alimentare.
- verificarea indicilor microbiologici în condiții de laborator;
- utilizarea metodelor selective de creștere a microorganismelor, numărarea microorganismelor, prepararea mediilor de cultură a microorganismelor. cunoașterea patogenzei microorganismelor.

#### **Conținutul cursului:**

**Tema 1** Noțiuni de calitate și tipurile de vin.

**Tema 2** Proprietățile și compoziția vinurilor

**Tema 3** Caracteristicile senzoriale ale vinurilor

**Tema 4** Vinurile speciale

**Tema 5** Vinurile efervescente

**Tema 6** Distilatele din vin

## CUPRINSUL:

**Adeverință**  
**Prefață**  
**Caracteristica**  
**Plan de învățământ**

### **Denumirea disciplinei** **Ciclul I Anul I**

Teoria economică  
Matematica economică  
Standardizarea, metrologia și evaluarea conformității  
Chimia produselor alimentare I  
Fundamentele nutriției umane  
Filosofie  
Informatica economică  
Fizica și metode fizice de cercetare  
Chimia produselor alimentare II  
Limba străină (engleza, franceza, germana)  
Educație fizică I, II  
Grafica inginerească  
Marketingul alimentației publice

### **Anul II**

Mecanica  
Contabilitatea în unitățile de alimentație publică  
Cultura afacerilor  
Falsificarea mărfurilor și metode de identificare  
Microbiologia produselor alimentare  
Statistică  
Fundamentele proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică  
Biochimia alimentară  
Merceologia produselor alimentare  
Fundamentele managementului organizației  
Tehnologie culinară I  
Procese și aparate în alimentația publică  
Igiena și sanitară în unitățile alimentației publice  
Electrotehnica și bazele electrotehnicii  
Fundamentele conservării

### **Anul III**

Tehnologie culinară II  
Finanțele unității alimentației publice  
Alimentația curativă și de profilaxie



Utilaj frigorific  
Dreptul afacerilor  
Managementul alimentației publice  
Tehnologie culinară III  
Tehnologia produselor de patiserie cofetărie  
Utilaj tehnologic  
Designul și estetica produselor de cofetărie  
Economia întreprinderii alimentației publice  
Organizarea și gestiunea în unitățile alimentației publice  
Managementul relațiilor de muncă și securității muncii  
Managementul calității alimentelor

Tipografia Academiei de Studii Economice  
str. Bănulescu-Bodoni, 59  
Tirajul 65 ex.  
Telefon 402-986