

Ministerul Educației al Republicii Moldova
Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova

Plan de învățământ

Domeniul general
 Domeniul de educație
 Domeniul de formare profesională
 Specialitatea
 Calificarea
 Forma de învățământ
 Termen de studii
 Numărul de credite de studii transferabile alocate

Cod	Denumirea
7.	Inginerie, prelucrare și construcții
72.	Fabricare și prelucrare
721.	Prelucrarea alimentelor
72120	Tehnologia alimentației publice
311944	Tehnolog alimentație publică
	Cu frecvență
	4 ani
	120

Aprobat:
 Ministerul Educației al Republicii Moldova
 Ministrul
 Nr. de înregistrare 52-23/16
 2016

Aprobat:
 Ministerul Agriculturii și Industriei
 Alimentare al Republicii Moldova
 Ministrul E. Grama
 Nr. de înregistrare _____
 2016

Aprobat:
 Consiliul Profesorat al Colegiului Național de Comerț al ASEM
 Proces-verbal nr. _____ din _____
 " " " " _____ 2016
 Director _____

Aprobat:
 Consiliul Profesorat al Colegiului _____
 Proces-verbal nr. _____ din _____
 " " " " _____ 2016
 Director _____

Planul de învățământ include

Anexa 1	Calendarul anului de studii
Anexa 2	Planul de formare profesională pe anii de studii
Anexa 3	Componenta liceală a planului de învățământ pe ani de studii
Anexa 4	Planul stagiilor de practică
Anexa 5	Standard de pregătire profesională

Anexa 1

Calendarul anului de studii

Anul de studii	Activități didactice		Sesiuni de examene		Stagi de practică	Vacanțe		
	sem. I	sem. II	sem. I	sem. II		iarnă	primăvară	vară
I	15	15	2	3	4	2	1	10
II	15	15	2	3	5	2	1	9
III	15	15	2	6	2	2	1	9
IV	15	10	3	3	9	2	1	

Anul de formare profesională pe anii de studii

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	Numărul de ore contact direct pe săptămână								Forma de evaluare	Nr. credite
			Total	T	P	L		pe semestre de studii									
								I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII		
G	Componenta de formare a competențelor profesionale generale	330	210	112	62	36	120										
G.01.O.001	Decizii pentru un mod sănătos de viață	60	30	18	12	0	30	2								ex	2
G.08.O.002	Bazele contabilității	90	60	40	20	0	30								6	ex	3
G.07.O.003	Limba străină de afaceri în alimentația publică	90	60	30	30	0	30							4		ex	3
G.08.O.004	Sisteme informatice în unitățile de alimentație publică	90	60	24		36	30								6	ex	3
U	Componenta de orientare socio-umanistică	360	190	130	60	0	170										
U.03.O.005	Bazele comunicării	60	30	20	10	0	30			2						ex	2
U.05.O.006	Bazele antreprenoriatului	120	60	40	20		60					4				ex.	4
U.06.O.007	Psihologia și deontologia profesională	60	30	20	10	0	30						2			ex	2
U.08.O.008	Filozofia	60	30	20	10	0	30								3	ex	2
U.08.O.009	Dreptul afacerilor	60	40	30	10	0	20								4	ex	2
F	Componenta fundamentală	780	450	267	123	60	330										
F.01.O.010	Tehnologii generale în industria alimentară	120	75	45	30	0	45	5								ex	4
F.02.O.011	Bazele tehnologiei culinare	120	75	37	18	20	45		5							ex.	4
F.03.O.012	Microbiologia, sanitară și igiena în unitățile de alimentație publică	60	30	20	10	0	30			2						ex	2
F.03.O.013	Utilaje în unitățile de alimentație publică	120	75	50	25	0	45			5						ex	4
F.04.O.014	Chimia produselor alimentare	90	45	25		20	45				3					ex	3
F.06.O.015	Organizarea producerii	90	60	40	20	0	30						4			ex	3
F.08.O.016	Standardizarea, metrologia și certificarea mărfurilor	90	30	10		20	60								3	ex.	3
F.07.O.017	Economia unităților alimentației publice	90	60	40	20	0	30							4		ex	3
S	Componenta de specialitate	1050	585	235	100	250	465										
S.04.O.018	Tehnologia culinară I	90	60	16	8	36	30				4					ex	3
S.05.O.019	Tehnologia culinară II	120	60	16	8	36	60					4				ex	4
S.06.O.020	Tehnologia produselor culinare de bază I	120	60	14	10	36	60						4			ex	4
S.07.O.021	Tehnologia produselor culinare de bază II	150	90	32	12	46	60							6		ex	5
S.07.O.022	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	180	120	56	10	54	60							8		ex	6
S.07.O.023	Organizarea activității restaurantelor	90	30	20	10	0	60							2		ex	3
S.07.O.024	Gastronomia națională și internațională	210	105	51	12	42	105							7		ex	7
S.08.O.025	Servirea consumatorilor	90	60	30	30	0	30								6	ex	3
P	Stagii de practică- Anexa 4	600	600							120		150		60	270		20
G+U+F+S+P	Total ore pentru unități de curs obligatorii	3120	2035	744	345	346	1085			4		5		2	9		104

A	Componenta opțională de specialitate	270	120	80	40	0	150										
S.03.A.026	Securitatea muncii																
S.03.A.027	Ecologia și protecția mediului	60	30	20	10	0	30		2							ex	
S.04.A.028	Principiile nutriției																
S.04.A.029	Suplimente biologice și substanțe biologice active	60	30	20	10	0	30			2						ex	2
S.05.A.030	Etica și estetica în alimentație publică																
S.05.A.031	Retorica	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
G.06.A.032	Oenologia																
S.06.A.033	Designul ambalajului și a produselor alimentare	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
S.07.A.034	Activitatea barurilor																
S.07.A.035	Falsificarea produselor alimentare	90	30	20	10	0	60					2				ex	3
G+U+F+S+P+A	Total ore - unități de curs: obligatorii și opționale	3390	2155	824	385	346	1235										115
L	Componenta la liberă alegere	360	190	130	60	0	170										12
G.02.L.001	Inițierea în specialitate																
G.02.L.002	Istoria și teoria cooperăției de consum	60	30	20	10	0	30		2							ex	2
U.03.L.003	Protecția civilă																
G.03.L.004	Produsele bioecologice	60	30	20	10	0	30			2						ex	2
S.04.L.005	Comportamentul consumatorului																
G.04.L.006	Infrastructura în unitățile de alimentație publică	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
S.05.L.007	Tehnici de calcul în alimentația publică																
S.05.L.008	Alimente modificate genetic	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
F.06.L.010	Tehnici promoționale																
S.06.L.011	Merceologia produselor culinare	60	30	20	10	0	30					2				ex	2
S.08.L.013	Servicii de catering																
S.08.L.014	Securitatea alimentară	60	40	30	10	0	20									4 ex.	2
	Total ore-unități de curs: obligatorii, opționale și la liberă alegere	3750	2345	954	445	346	1405										
	Discipline de cultură generală -Anexa 2	2010	2010					26	26	21	21	20	20				
	Ore contact direct pe săptămână							33	33	34	32	32	34	33	32		
	Examene: nr. de ex * 30 elevi * 15 min per elev / 45 min	370	370					2	2	5	4	4	5	7	7		38
	Consultații pentru examene: nr. de ex. * 2 ore	76	76														
	Examene de calificare: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi *25 min per elev / 4	83.3	83.3														5
	Consultații pentru examenele de calificare	30	30														
	Elaborarea proiectului de diplomă: nr. de elevi * 30 ore																
	Susținerea proiectului de diplomă: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi *25																
	Ore pentru activități extrașcolare	230	230														
	Total ore/credite de studii în planul de învățământ	6599.3	5079.3	954	445	0	1405										120
	Elaborarea proiectului de diplomă: nr. de elevi * 30 ore																

Notă.

- La lecțiile practice grupa cu componența mai mare de 25 elevi se va diviza pe subgrupe.

Examen de calificare la unitățile de curs: 1. Tehnologia pregătirii bucatelor, 2. Tehnologia produselor de cofetărie, 3. Organizarea producerii și activității restaurantelor, servirea consumatorilor

Componenta liceală a planului de învățământ pe ani de studii / profil real

	Discipline de cultură generală	Total ore	Numărul de ore pe săptămână pe semestre de studii					
			I	II	III	IV	V	VI
			2010	26	26	21	21	20
1	Limba și literatura română	330	4	4	4	4	3	3
2	Limba străină	210	3	3	2	2	2	2
3	Matematică	450	5	5	5	5	5	5
4	Fizică/Astronomie	150	2	2	1	1	2	2
5	Chimie	120	2	2	1	1	1	1
6	Biologie	120	2	2	1	1	1	1
7	Istoria românilor și universală	150	2	2	2	2	1	1
8	Geografie	120	2	2	1	1	1	1
9	Educația civică	90	1	1	1	1	1	1
10	Informatică	90	1	1	1	1	1	1
11	Educație fizică	180	2	2	2	2	2	2

Notă.

- Pentru grupele cu predare în limba rusă, numărul de ore prevăzut în plan la disciplina limba și literatura română se va aloca disciplinelor limba și literatura rusă.
- Pentru disciplina limba și literatura română se vor include a câte 3 ore săptămînal pe parcursul semestrelor 1-6.
- La lecțiile practice de informatică grupele trebuie să se devizeze pe subgrupe, deoarece cabinetele nu dispun de 25 de calculatoare.

Anexa 4

Planul stagiilor de practică

	Stagii de practică	Semestrul	Nr. de săptămîni	Nr. de ore	Perioada	Nr. de credite
	Total			600		20
P.02.O.036	Practica de inițiere în specialitate	2	4	120	ianuarie-iunie	4
P.04.O.037	Practica tehnologică 1	4	5	150	ianuarie-iunie	5
P. 06.O.038	Practica tehnologică 2	6	2	60	ianuarie-mai	2
P.08.O.039	Practica ce anticip. ex. de absolvire	8	9	270	aprilie-iunie	9

Notă.

- La stagiile de practică subrupele se vor constitui din 8-10 elevi.

STANDARTUL PROFESIONAL DE CALIFICARE A SPECIALISTULUI SPECIALITATEA TEHNOLOGIA ALIMENTAȚIEI PUBLICE

1. Descrierea generală a domeniului de formare profesională

Absolvenții specialității "Tehnologia alimentației publice " pot activa în unități de alimentație publică / la agenți economici, care necesită specialiști competenți, capabili să contribuie la soluționarea problemelor parvenite în activitatea unităților de alimentație publică, indiferent de forma organizatorico juridică.

Pentru a pregăti specialiști competitivi în acest domeniu de formare profesională, oferta educațională din instituție trebuie axată pe crearea unui mediu educațional calitativ și eficient, centrat pe elev, care ar realiza următoarele principii :

- crearea unui mediu de învățare autentic, apropiat de mediul afacerilor și relevant intereselor persoanei, pentru realizarea obiectivelor proiectate: cunoașterea, înțelegerea și utilizarea noțiunilor din domeniul profesional; formarea și dezvoltarea abilităților și competențelor profesionale;
- îmbinarea aspectelor de natură teoretică cu aplicarea lor practică, bazată pe conceptul "învață acționând";
- cultivarea unor competențe de interacțiune socială, necesare în activitatea din domeniul preparării produselor alimentare și comercializării acestora;
- structurarea logică a demersului educațional zilnic, contribuind la formarea și dezvoltarea competențelor personale și profesionale;
- utilizarea unor tehnici moderne de instruire, menite să-i dezvolte viitorului specialist spiritul critic și constructiv, autonomia și responsabilitatea, creativitatea și adaptarea la situații imprevizibile în activitate .

2. Atribuții și sarcini de lucru

Atribuții (obligațiuni)	Sarcini de lucru
1. Aplicarea în activitatea alimentației publice a cadrului legislativ – normativ reglatoriu	1.1. Actualizarea cunoștințelor în domeniul legislației din domeniul alimentației publice .
	1.2. Aplicarea normelor de organizare a activității în domeniul producerii și servirii în conformitate cu specificul locului de lucru.
	1.3. Respectarea clară și corectă a legislației în vigoare în domeniul protecției consumatorilor și mediului ambiant, sănătății și securității în muncă, și cerințelor sanitaro-igienice în unitățile de alimentație publică.
	1.4 Acordarea primului ajutor în caz de necesitate.
2. Planificarea activităților tehnologice specifice locului de muncă	2.1. Planificarea activităților de organizare a proceselor specifice locului de muncă.
	2.2 Eșalonarea activităților prin luarea în considerare a tuturor regulamentelor autorizate.
	2.3. Desfășurarea activităților conform procesului tehnologic.
	2.4. Interacționarea cu persoanele implicate în operațiile tehnologice la anumite etape de producere.
	2.5. Evaluarea planificării inițiale prin verificarea în timp a concordanței între termenele propuse și momentele concrete de realizare a activităților procesului tehnologic.
	2.6. Modificarea desfășurării activității în funcție de situații neprevăzute.
3. Achiziționarea materiei prime	3.1.Gestionarea bazei de date privind aprovizionarea .

	3.2. Identificarea criteriilor și listarea acestora pentru selectarea furnizorilor.
	3.3. Negocierea condițiilor contractuale.
	3.4. Analiza ofertelor din punct de vedere al strategiei firmei.
4. Recepția materiei prime	4.1. Verificarea cantitativă a lotului de produse în conformitatea cu factura de expediție.
	4.2. Verificarea calitativă a produselor pentru stabilirea conformității cu certificatele de însoțire a produselor, prin prisma reglementării tehnice și a standardelor în vigoare.
	4.3. Efectuarea corectă a verificării produselor în conformitate cu condițiile stipulate în contract, Documentelor Normativ Tehnice (DNT) și norme interne.
	4.4. Respectarea intrărilor și ieșirilor materiilor prime, a produselor din depozit, respectând metoda LIFO- FIFO.
	4.5. Semnalarea furnizorului despre neconformitățile cantitative și deficiențele calitative, stabilite în timpul verificărilor printr-un act de recepție.
	4.6. Respectarea condițiilor optime de depozitare a mărfurilor.
5. Comunicarea cu clienții, utilizând terminologia de specialitate și acțiuni de promovare a producției alimentației publice	5.1. Stabilirea relațiilor cu potențialii clienți, utilizând termenii din domeniul tehnologiei alimentației publice și mijloacele de comunicare disponibile.
	5.2. Formarea bazei de date de identificare a consumatorilor reali și extinderea continuă a acesteia.
	5.3. Aplicarea metodelor eficiente de comunicare interactivă cu clienții în scopul creării unei ambianțe confortabile a procesului de vânzare-cumpărare a produselor.
	5.4. Monitorizarea procesului de exprimare a cererii consumatorilor față de producția alimentației publice prezentate în comerț.
	5.5. Consultarea clienților la locul vânzării.
	5.6. Informarea clienților privind modalitățile de producere, consum, utilizare, de servire post-vânzare a produselor.
	5.7. Planificarea și înnoirea sortimentului de bucate în dependență de sezon și solicitările clienților.
	5.8. Organizarea campaniilor promoționale la locul de muncă în dependență de perioada sezonieră și a festivalurilor culinare.
6. Organizarea proceselor tehnologice	6.1. Întocmirea meniului, completarea documentelor în domeniul comunicativ și informațional.
	6.2. Elaborarea fișelor tehnologice
	6.3. Completarea fișelor de calcul conform fișei tehnologice, respectând actele normative în vigoare.
	6.4. Cunoașterea și respectarea proceselor tehnologice de preparare a semipreparatelor, articolelor de patiserie și cofetărie, bucatelor.
	6.5. Elaborarea noilor rețete de bucate și aprobarea acestora prin instrucțiuni interne.
	6.6. Organizarea și monitorizarea fluxului tehnologic de producere.
	6.7. Elaborarea și aplicarea metodelor de verificare a parametrilor proceselor tehnologice.
	6.8. Respectarea principiului vecinătății produselor și

	<p>preparatelor la păstrarea și servirea acestora.</p> <p>6.9. Asigurarea criteriilor stabilite pentru raionarea secțiilor cu scopul eficientizării suprafețelor.</p> <p>6.10. Monitorizarea cantității de produse expuse și completarea sortimentului după necesitate în sala comercială.</p> <p>6.11. Efectuarea controlului termenilor de valabilitate și condițiilor de păstrare, întocmirea și evaluarea prețurilor, corectitudinea indicării prețurilor la produse.</p>
7. Predarea efectivă a produselor și preparatelor în secțiile de producere și sălile de comercializare sau de consum	<p>7.1. Întocmirea și transmiterea documentelor de însoțire a loturilor de produse conform documentelor interne.</p> <p>7.2. Eliberarea efectivă a produselor în secțiile de comercializare prin verificarea acestora conform documentelor interne.</p> <p>7.3. Semnalarea deficiențelor constatate la eliberarea produselor.</p> <p>7.4. Asigurarea unui sortiment larg de produse și mărfuri pentru beneficiari.</p>
8. Exploatarea echipamentului tehnologic	<p>8.1. Aplicarea procedeelelor de exploatare a utilajului tehnologic în secții de producere și săli comerciale.</p> <p>8.2. Aplicarea în procesul tehnologic comercial a mijloacelor de măsurare, verificate metrologic, specifice produselor comercializate.</p> <p>8.3. Aplicarea echipamentelor tehnologice (ustensile, utilaje, utilaje de dozare, feliere, decupare, tăiere etc.), specifice procesului tehnologic-comercial.</p>
9. Cunoașterea specificului activității în alimentația publică	<p>9.1. Cunoașterea și utilizarea rețetarului pentru bucate, a documentelor normativ-tehnice în vigoare.</p> <p>9.2. Respectare normelor cantitative și calitative la prepararea bucatelor.</p> <p>9.3. Monitorizarea tuturor etapelor de efectuare a procesului tehnologic.</p> <p>9.4. Formarea și gestionarea bazei de date a ofertei de produse din sala de comercializare.</p> <p>9.5. Utilizarea Nomenclatorului de Mărfuri al Moldovei (NMMD) în operațiile procesului tehnologic comercial ori de câte ori este necesar</p> <p>9.6. Utilizarea actelor normative ce reglementează particularitățile tehnologice în procesul de producere și comercializare.</p> <p>9.7. Informarea și consultarea subalternilor privind caracteristicile, exploatarea utilajului și a protecției muncii.</p>
10. Redactarea documentelor specifice activității tehnologice produselor alimentare	<p>10.1. Studiarea documentelor primare.</p> <p>10.2. Întocmirea primară a documentelor conform instrucțiunilor și normelor specifice activităților unui tehnolog din alimentația publică.</p> <p>10.3. Completarea periodică a documentelor specifice activităților de producere.</p> <p>10.4. Inventarierea cantitativă și calitativă a mărfurilor și produselor, consemnarea rezultatelor în raportul de inventariere și registrele respective.</p> <p>10.5. Respectarea cerințelor de întocmire / completare a documentelor: lizibil, concis, cu includerea tuturor elementelor necesare.</p>

	10.6. Asigurarea circulației și arhivarea documentelor în condiții optime de păstrare și siguranță, cu scopul accesării rapide și ușoare, consultării și actualizării ori de câte ori este necesar.
11. Desfășurarea activității de lucru în echipă	11.1. Identificarea sarcinilor ce țin de locul de muncă și condițiile stabilite : metode de lucru și termenii de finalizare a lor. 11.2. Corelarea obligațiilor proprii cu a celorlalți membri ai echipei. 11.3. Acordarea / solicitarea asistenței argumentat și prompt. 11.4. Conlucrarea cu membrii echipei prin respectarea raporturilor ierarhice și funcționale și a drepturilor membrilor acestora.

3. Descrierea finalităților de studiu și a competențelor

Competențe transversale(CT)	
Descriptori generici ai competențelor transversale	Finalități de studiu
CT2.1 Competențe de dezvoltare personală și profesională	Cunoștințe, deprinderi, atitudini personale și profesionale în activitatea profesională.
CT1.2 Abilități manageriale/interacțiune socială	Competențe de interacțiune socială și managerială la locul de muncă, în desfășurarea procesului tehnologic.
CT1.1 Autonomie și responsabilitate în activitate	Soluționarea responsabilă și autonomă a sarcinilor la locul de muncă.
Competențe profesionale (CP)	
Descriptori generici ai competențelor profesionale	Finalități de studiu
CP2.3 Conduită creativ-inovativă	Conduita creativ-inovativă specifică locului de muncă în procesul tehnologic, de servire a consumatorilor în activitatea de tehnolog alimentație publică.
CP2.2 Reflecție critică și constructivă	Evaluarea critică și constructivă a procesului tehnologic și cel de servire.
CP2.1 Aplicare, transfer și rezolvare de probleme	Aplicarea cunoștințelor profesionale în rezolvarea situațiilor din activitatea tehnologică și de servire.
CP1.2 Explicație și interpretare	Explicarea și interpretarea activităților din cadrul procesului tehnologic și de servire.
CP1.1 Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific	Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific pentru unitățile de alimentație publică .

DESCRIEREA EXTINSĂ A FINALITĂȚILOR DE STUDIU ȘI COMPETENȚELOR PROFESIONALE

CP 2.3. Conduita creativ-inovativă specifică locului de muncă în procesul tehnologic și de servire a consumatorilor în activitatea de tehnolog alimentație publică

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
1. Cunoaște principiile și metodele de planificare a activității în domeniul tehnologiei alimentației publice.	1. Identifică corect obiectivul care urmează a fi realizat în funcție de specificul activității și a termenului final. 2. Identifică corect toate sarcinile, care se fac prin defalcarea acestora din	1. Conștientizează importanța activității de planificare, care contribuie la eficientizarea activității proceselor tehnologice. 2. Manifestă

<p>2. Identifică problemele legate de protecția consumatorului.</p>	<p>obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux consecutiv de activități.</p> <p>3. Planifică activitățile specifice locului de muncă.</p> <p>4. Intervine creativ și rapid pentru limitarea efectelor evenimentului constat în conformitate cu procedurile specifice locului de muncă.</p> <p>5. Aprovizionează rapid și creativ cu materii prime în situații neprevăzute.</p> <p>6. Participă creativ și rapid la soluționarea problemelor și participă la diferite etape ale procesului de preparare și comercializare a produselor.</p> <p>7. Actualizează permanent reclamațiile legate de calitatea serviciilor prestate.</p>	<p>responsabilitate în producerea și realizarea produselor de calitate.</p>
---	--	---

CP 2.2. Evaluarea critică și constructivă a procesului tehnologic și de servire în alimentația publică

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>1. Cunoaște modul de ordonare a desfășurării etapelor în procesele tehnologice, a stabilirii importanței și urgenței, succesiunii logice, concordanței și principiilor de normare a timpului aferent fiecărei etape.</p> <p>2. Identifică normele de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>3. Participă la proiectarea spațiilor de producere.</p> <p>3. Cunoaște modul de operare cu informația descriptivă a furnizorilor .</p> <p>4. Cunoaște regulile de întocmire a raportului privind deficiențele stabilite în timpul recepției.</p> <p>5. Cunoaște principiile de estimare a valorii de întrebuințare a mărfurilor similare provenite de la diferiți producători.</p> <p>6. Cunoaște regulile de interpretare și aplicare a Nomenclatorului de Marfă în comerț.</p>	<p>1. Planifică activitățile specifice locului de muncă.</p> <p>2. Identifică normele de securitate și sănătate în muncă și permanent sunt actualizate, ținându-se cont de evoluția tehnologică.</p> <p>3. Determină cu profesionalism posibilele riscuri.</p> <p>4. Acordă imediat primul ajutor în caz de accident la locul de muncă, în caz de incendiu.</p> <p>5. Colaborează cu persoane autorizate în proiectarea spațiilor de producere.</p> <p>6. Întocmește actul privind constatarea deficiențelor în timpul recepției.</p> <p>7. Compară rezultatele reale cu normele de admisibilitate reglementate.</p> <p>8. Evaluează caracteristicile merceologice ale mărfurilor cu valoare de întrebuințare similară.</p> <p>9. Actualizează informația privind valoarea de întrebuințare a mărfurilor din literatura de specialitate, internet etc.</p>	<p>1. Conștientizează importanța activității de planificare.</p> <p>2. Manifestă responsabilitate, seriozitate, rapiditate în luarea deciziilor în situații critice.</p> <p>3. Conștientizează rolul tehnologiilor informaționale în constituirea bazei de date.</p> <p>4. Manifestă responsabilitate în aplicarea documentației tehnologice normative.</p> <p>5. Manifestă atenție la detalii, simț critic la proiectarea spațiilor de producție.</p>

CP 2.1. Aplicarea cunoștințelor profesionale în rezolvarea situațiilor din activitatea tehnologică și de servire

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
1. Cunoaște criteriile și principiile de selectare a furnizorilor.	1. Selectează furnizorii de materii prime și prestări servicii.	1. Promovează respectarea Documentelor Normativ Tehnice (DNT) în procesul de recepționare.
2. Cunoaște procesele și etapele verificării cantitative și calitate specifice anumitor produse.	2. Aplică limbajul terminologic de specialitate	2. Conștientizează rolul recepției mărfurilor în organizarea procesului tehnologic de producere în unitățile de alimentație publică.
3. Cunoaște actele ce însoțesc loturile recepționate de materii prime.	3. Aplică procedeele și metodele tehnologice în evaluarea calității preparatelor de alimentație publică.	3. Manifestă sociabilitate în relațiile de comunicare cu partenerii, membrii echipei și consumatorii.
4. Cunoaște semnificația informației din actele de însoțire livrate de furnizori.	4. Estimează ordinea priorităților în diferite situații profesionale.	4. Conștientizează necesitatea corelării informației despre caracteristicile merceologice ale mărfurilor cu nevoile de utilizare a consumatorilor.
5. Cunoaște procedee și metode de identificare a preferințelor consumatorilor.	5. Evaluează cantitatea și calitatea preparatelor de alimentație publică cu respectare prevederilor DNT.	5. Manifestă responsabilitate privind respectarea termenilor de valabilitate ale mărfurilor.
6. Cunoaște metode și tehnici de transmitere a informației către consumatori.	6. Verifică corectitudinea întocmirii documentației specifice procedurii de recepție.	6. Apreciază rolul echipamentului tehnologic și frigorific în derularea procesului tehnologic de producere în alimentația publică.
7. Cunoaște prevederile procesului de eliberare a loturilor de produse alimentare.	7. Analizează informațiile din actele de însoțire a loturilor de materii prime livrate de furnizori în unitățile de alimentație publică.	7. Alege echipamentele optime procesului tehnologic.
8. Cunoaște principiile de etalare ale produselor alimentare bazate pe conceptul vecinătății acestora.	8. Depistează posibilele deficiențe ale materiilor prime.	8. Apreciază importanța informației în scopul eficientizării activității în domeniul alimentației publice.
9. Cunoaște condițiile și termenii de realizare a produselor alimentare și preparatelor culinare.	9. Întocmește fișa de evidență a preparatelor necesare în unitățile de alimentație publică.	9. Conștientizează necesitatea respectării normelor, graficului și procedeele de arhivare ale documentelor în activitatea unităților de alimentație publică.
10. Cunoaște caracteristicile și particularitățile echipamentului comercial - tehnologic și frigorific din unitățile de alimentație publică.	10. Monitorizează modul de soluționare a solicitărilor.	10. Conștientizează importanța respectării procesului tehnologic, normelor sanitaro-igienice și profilactic curative.
11. Cunoaște procedeele de amplasare și utilizare optimă a echipamentului comercial tehnologic în unităților de	11. Respectă termenii de valabilitate ale produselor preparate în unitățile de alimentație publică.	
	12. Respectă vecinătatea preparatelor la păstrare și consecvența servirii bucatelor.	
	13. Exploatează rațional echipamentul tehnologic și frigorific din unitățile de alimentație publică.	
	14. Eficientizează activitățile la	

<p>alimentație publică.</p> <p>12. Cunoaște procedeele de preparare, porționare, servire a preparatelor în unitățile de alimentație publică.</p> <p>13. Cunoaște modalitățile întocmirii și periodicitatea de prezentare ale documentelor interne în unitatea de alimentație publică.</p> <p>14. Cunoaște respectarea proceselor tehnologice, normele sanitaro-igienice și curative.</p> <p>15. Elaborează strategii pentru prepararea bucatelor actuale, moderne și propunerea acestora consumatorilor.</p>	<p>locul de muncă în derularea procesului tehnologic.</p> <p>15. Sporește competitivitatea profesională a personalului din unitățile de alimentație publică.</p> <p>16. Identifică proveniența materiei prime livrate în unitățile de alimentație publică.</p> <p>17. Asigură evidența materiei prime recepționate în unitățile de alimentație publică.</p> <p>18. Participă la procesul de inventariere a materiei prime și echipamentului tehnologic.</p> <p>19. Identifică asigurarea personalului cu echipamente de protecție sanitară.</p> <p>20. Asigură mijloacele de prevenire a riscurilor privind igiena și siguranța alimentelor.</p>	
--	--	--

CP 1.2. Explicarea și interpretarea activităților din cadrul procesului tehnologic în domeniul alimentației publice

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>1. Cunoaște tipologia preferințelor clienților.</p> <p>2. Cunoaște metode de comunicare cu diferite tipuri de clienți.</p> <p>3. Cunoaște documentele de evidență din alimentația publică.</p> <p>4. Cunoaște modalitățile de preparare, păstrare și realizare a produselor în unitățile de alimentație publică.</p> <p>5. Cunoaște schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale.</p>	<p>1. Întocmește programul de activitate periodic.</p> <p>2. Comunică cu clienții, informează corect consumatorii despre preparatele culinare.</p> <p>3. Analizează solicitările consumatorilor.</p>	<p>1. Apreciază importanța stabilirii unor raporturi de comunicare eficientă cu consumatorii unităților de alimentație publică.</p> <p>2. Alege varianta optimă de comunicare.</p> <p>3. Manifestă responsabilitate la prelucrarea și generalizarea informației din unitățile de alimentație publică.</p> <p>4. Promovează respectarea legislației în vigoare la documentarea operațiilor tehnologice.</p>

CP 1.1. Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific activității în domeniul tehnologiei alimentației publice

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>1. Cunoaște conținutul legilor, hotărârilor de guvern, regulamentelor, dispozițiilor și instrucțiunilor ce</p>	<p>1. Aplică cadrul legislativ reglator în activitatea din domeniu ori de câte ori este necesar.</p> <p>2. Organizează sistemul</p>	<p>1. Conștientizează responsabilitatea personală privind respectarea cadrului reglator.</p> <p>2. Formează atitudinii social-responsabile respectând prevederile</p>

<p>reglementează activitatea în domeniu.</p> <p>2. Cunoaște tipurile, regulile și modul de exploatare a utilajului și echipamentului tehnologic.</p> <p>3. Cunoaște DNT specific fiecărui tip de produse.</p> <p>4. Cunoaște tehnicile de merchandising.</p> <p>5. Cunoaște principiile și metodele de studiu în domeniu.</p>	<p>logistic în domeniu.</p> <p>3. Selectează și utilizează informația din literatura de specialitate.</p> <p>4. Recepționează loturile de materii prime.</p> <p>5. Utilizează limbajul profesional.</p> <p>6. Aplică terminologia și reglementările cadrului legislativ în activitate.</p> <p>7. Analizează rezultatele obținute cu promptitudine și responsabilitate.</p> <p>8. Aplică tehnici și promovează merchandising-ul.</p> <p>9. Eficientizează activitățile la locul de muncă.</p> <p>10. Utilizează eficient utilajul și echipamentul tehnologic și comercial.</p> <p>11. Elaborează descrierea produselor pentru includerea în catalogul electronic.</p>	<p>legale și actele normative.</p> <p>3. Conștientizează necesitatea cunoașterii procedurilor de exploatare a utilajului tehnologic, frigorific, comercial.</p> <p>4. Recunoaște necesitatea procedurilor de ambalare și a utilizării mijloacelor de transport, ce livrează produsele preparate.</p> <p>5. Manifestă responsabilitate privind protecția muncii în activitatea logistică.</p> <p>6. Manifestă responsabilitate în procesul de recepționare ale materiilor prime utilizate.</p> <p>7. Manifestă responsabilitate privind protecția drepturilor consumatorilor.</p> <p>8. Apreciază rolul merchandising-ului în procesul tehnologic de producere în unitățile de alimentație publică.</p> <p>9. Conștientizează necesitatea corelării echipamentului tehnologic cu specificul desfășurării procesului tehnologic de preparare a produselor.</p> <p>10. Conștientizează însemnătatea, corectitudinea și responsabilitatea procedurii de testare a preparatelor culinare propuse comercializării.</p> <p>11. Apreciază importanța domeniului de studiu tehnologic ca suport științific al activității în unitățile de alimentație publică.</p> <p>12. Utilizează în activitate limbajul profesional: termeni, definiții, noțiuni, procedee.</p> <p>13. Promovează prevederile cadrului legislativ-normativ la soluționarea situațiilor din domeniu.</p>
---	--	--

4. Procesul de consultare cu persoanele și instituțiile - cheie (angajatorii, absolvenții, tinerii specialiști, etc.)

Procesul de consultare are loc în cadrul elaborării și perfecționării programelor de studii (forma expertizei), în cadrul organizării practicii de specialitate și practicii ce anticipează probele de absolvire (forma acordurilor corespunzătoare), în timpul susținerii examenului de absolvire și lucrării de diplomă (forma participativă) și elaborarea unor programe de studii cu destinație specială la comanda angajatorilor.

Metoda eficientă de conlucrare cu angajatorii ar fi evaluarea competențelor practice ale absolvenților în baza metodei "assessment center" - a soluționării situațiilor de caz propuse absolvenților de către angajatori.

5. Fișa de coordonare

Elaborat:

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Director  L. Pleșca

Colegiul Cooperatist din Moldova

Director  E. Cogîlniceanu

Colegiul "Gh. Raducan" s. Grinauți

Director  M. Racila

Centrul de excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Director  S. Proțiu

Coordonat:

Catedra "Merceologie, Comerț și
Alimentație publică", ASEM

 M. Cernavca

Asociația Culinarilor Catering
Republica Moldova

 E. Ciobanu

Restaurant "Sălcioara"
Director:

 M. Suveică

BEEF. Meat&Winw SRL Slava Horeca
Director:

 V. Salamud

Vizat:

Ministerul Educației al Republicii Moldova,
Direcția Învățământ secundar
Profesional și mediu de specialitate

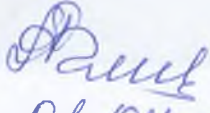
 S. Gîncu

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova,
Direcția științe, formare profesională
și extensiune rurală

 R. Reșitca

Uniunea Centrală a Cooperativelor de Consum
din Republica Moldova (MOLDCOOP)
Președinte

 V. Carauș


01.07.16



Au fost
numerotate

și

semnate

13 fei



Director CNC al ASE



Lidia Plesca

