

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova
 Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova
 Colegiul Cooperatist din Moldova
 Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
 Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducanu” din Grinăuți

Planul de învățământ

Domeniul general	Codul	Denumire
Domeniul de educație	7	Inginerie, prelucrare și construcții
Domeniul de formare profesională	72	Fabricare și prelucrare
Specialitatea	721	Prelucrarea alimentelor
Calificarea	72120	Tehnologia alimentației publice
Forma de învățământ	311944	Tehnolog alimentație publică
Termenul de studii		Cu frecvență
Numărul de credite de studii transferabile alocate		4 ani
		120

Aprobat:
 Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
 Ministrul *Topală*
 Nr. de înregistrare *SC-02/22*
339 / *18.05* / 2022

Aprobat:
 Consiliul Profesor al Colegiului Cooperatist din Moldova
 Proces-verbal nr. *12* din *07 martie* 2022
 Director *V. Simicenco*

Aprobat:
 Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al R. Moldova
 Ministrul *Vlad Ghircu*
 Nr. de înregistrare *18.03* / 2022

Aprobat:
 Consiliul Profesor al Centrului de Excelență
 în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
 Proces-verbal nr. *12* din *03* / 2022
 Director *S. Proțiu*

Aprobat:
 Consiliul Profesor al Colegiului Național de Comerț al ASEM
 Proces-verbal nr. *02* din *02 martie* 2022
 Director *Budurme Parculiță*

Aprobat:
 Consiliul Profesor al Colegiului Agroindustrial
 „Gheorghe Răducanu” din Grinăuți
 Proces-verbal nr. *1* din *28.02.* 2022
 Director *[Signature]*

Planul de învățământ include:

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

Anexa 1

Calendarul anului de studii

Anul de studii	Activitățile didactice		Sesiunile de examene		Stagiile de practică	Vacanțele		
	sem. I	sem. II	sem. I	sem. II		iarnă	primăvară	vara
I	15	15	2	3	4	2	1	10
II	15	15	2	3	4	2	1	10
III	15	15	2	3	4	2	1	10
IV	15	10	3	4	8	1	1	

Planul 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	240	135	75	40	20	105	1	0	2	2	0	0	4	0		8
G.01.O.001	Decizii pentru un mod sănătos de viață	30	15	15	0	0	15	1								ex	1
G.03.O.002	Bazele comunicării	60	30	20	10	0	30			2						ex	2
G.04.O.003	Tehnologia informației	60	30	10	0	20	30				2					ex	2
G.07.O.004	Limba străină de afaceri în alimentația publică	90	60	30	30	0	30							4		ex	3
U	Componenta de orientare socio-umanistică	300	145	90	55	0	155	0	0	0	2	3	0	0	7		10
U.04.O.005	Etica profesională	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
U.05.O.006	Bazele antreprenorialului	90	45	30	15	0	45					3				ex	3
U.08.O.007	Psihologia social-economică	90	30	20	10	0	60								3	ex	3
U.08.O.008	Dreptul afacerilor	60	40	20	20	0	20								4	ex	2
F	Componenta fundamentală	840	415	282	117	16	425	3	4	7	1	0	4	6	4		28
F.01.O.009	Tehnologii în industria alimentară	90	45	35	10	0	45	3								ex	3
F.02.O.010	Bazele gastronomiei	120	60	34	10	16	60		4							ex	4
F.03.O.011	Microbiologia, sanitație și igiena în unitățile de alimentație publică	90	45	35	10	0	45			3						ex	3
F.03.O.012	Utilaje în unitățile de alimentație publică	120	60	48	12	0	60			4						ex	4
F.04.O.013	Securitatea și sănătatea în muncă	30	15	10	5	0	15				1					ex	1
F.06.O.014	Organizarea producerii	120	60	40	20	0	60						4			ex	4
F.07.O.015	Standardizarea, metrologia și certificarea mărfurilor	90	30	20	10	0	60							2		ex	3
F.07.O.016	Economia unităților de alimentație publică	120	60	40	20	0	60							4		ex	4
F.08.O.017	Evidența contabilă în alimentația publică	60	40	20	20	0	20								4	ex	2

	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		
S	Componenta de specialitate	1170	675	275	116	284	495	0	0	0	4	6	5	18	18		39
S.04.O.018	Preparate lichide și sosuri	90	60	16	8	36	30				4					ex	3
S.05.O.019	Preparate și garnituri	90	60	16	8	36	30					4				ex	3
S.05.O.020	Chimia produselor alimentare	60	30	20	10	0	30					2				ex	2
S.06.O.021	Preparate de bază de pește și carne	150	75	31	8	36	75						5			ex	5
S.07.O.022	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	180	120	60	12	48	60							8		ex	6
S.07.O.023	Organizarea activității restaurantelor	90	60	40	20	0	30							4		ex	3
S.07.O.024	Gastronomia națională și internațională	180	90	36	12	42	90							6		ex	6
S.08.O.025	Servirea consumatorilor	90	60	30	30	0	30								6	ex	3
S.08.O.026	Sisteme informatice în unități de alimentație publică	120	60	10	0	50	60								6	ex	4
S.08.O.027	Gustări și dulciuri de bucătărie	120	60	16	8	36	60								6	ex	4
P	Stagii de practică- Anexa 4	600	600	0	600	0	0										20
G+U+F+S+P	Total ore pentru unități de curs obligatorii	3150	1970	722	928	320	1180	30	30	30	30	29	29	28	29		105
A	Componenta opțională de specialitate	300	150	100	50	0	150	0	0	0	2	2	2	2	3		10
S.04.A.032	Principiile nutriției	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
S.04.A.033	Suplimente și substanțe biologice	60	30	20	10	0	30									ex	2
S.05.A.034	Controlul calității produselor de gastronomie	60	30	20	10	0	30					2				ex	2
S.05.A.035	Bucătăria vegană și vegetariană	60	30	20	10	0	30									ex	2
S.06.A.036	Tehnici de calcul	60	30	20	10	0	30						2			ex	2
S.06.A.037	Toxicologia și securitatea alimentelor	60	30	20	10	0	30									ex	2
S.07.A.038	Activitatea barurilor	60	30	20	10	0	30							2		ex	2
S.07.A.039	Stiluri alimentare	60	30	20	10	0	30									ex	2
S.08.A.040	Estetica preparatelor culinare	60	30	20	10	0	30								3	ex	2
S.08.A.041	Oenologia	60	30	20	10	0	30									ex	2
G+U+F+S+P+A	Total ore pentru unitățile de curs: obligatorii și opționale	3450	2120	822	978	320	1330	30	30	30	32	31	31	30	32		115
L	Componenta la liberă alegere	360	210	130	80	0	150	4	2	2	0	0	2	4	0		12
S.01.L.042	Merceologia produselor alimentare	90	60	40	20	0	30	4								ex	3
S.01.L.043	Istoria și teoria cooperăției de consum	90	60	40	20	0	30	4								ex	3

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			
S.02.L.044	Produse bioecologice	60	30	20	10	0	30		2								ex	2
S.02.L.045	Alimente modificate genetic																	
S.03.L.046	Teoria economică	60	30	20	10	0	30			2							ex	2
S.03.L.047	Management																	
S.06.L.048	Alimentația dietetică	60	30	20	10	0	30						2				ex	2
S.06.L.049	Servicii de catering																	
S.07.L.050	Proiectarea tehnologică în unitățile de	90	60	30	30	0	30								4		ex	3
S.07.L.051	alimentație publică Marketing																	
G+U+F+S+P+A+L	Total pentru unitățile de curs: obligatorii opționale și la libera alegere	3810	2330	952	1058	320	1480	8 ✓	6 ✓	11 ✓	11 ✓	11 ✓	13 ✓	34 ✓	32 ✓			
Discipline de cultură generală -Anexa 3		2010						26	26	21	21	20	20					
Numărul de ore de contact direct pe săptămână								34 ✓	32 ✓	32 ✓	32 ✓	31 ✓	33 ✓	34 ✓	32 ✓			
Examenle de promovare: nr. de ex * 30 elevi * 15 min per elev / 45 min		370						3 ✓	2 ✓	4 ✓	5 ✓	4 ✓	4 ✓	8 ✓	7 ✓		37	
Consultațiile pentru examenle de promovare: nr. de ex.* 2ore		74																
Examenul de calificare : 5 membri ai comisiei *30 elevi *25 min per elev / 45 min		84																5
Total ore/credite de studii în planul de învățământ		6348	2330	952	1058	320	1480											120

Notă.

1. La lecțiile de laborator grupa cu componența mai mare de 20 elevi se va diviza pe subgrupe în cazul unui număr redus de locuri de muncă și echipamente
2. Pentru organizarea activităților extrașcolare se vor introduce suplimentar în Lista de tarifiere a instituției până la 2 ore săptămânal pentru fiecare grupă
3. Numărul de ore pentru consultația de la examenul de calificare se alocă în conformitate cu prevederile Planului-cadru, aprobat prin ordinul Ministerului nr. 1205/2015

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

Nr. de ordine	Disciplinele de cultură generală	Numărul de ore pe săptămână pe semestre de studii					
		I	II	III	IV	V	VI
		26	26	21	21	20	20
1	Limba și literatura română	4	4	4	4	3	3
2	Limba străină	3	3	2	2	2	2
3	Matematică	5	5	5	5	5	5
4	Educația pentru societate	1	1	1	1	1	1
5	Educație fizică	2	2	2	2	2	2
6	Fizică.Astronomie	2	2	*	*	*	*
7	Chimie	2	2	*	*	*	*
8	Biologie	2	2	*	*	*	*
9	Istoria românilor și universală	2	2	*	*	*	*
10	Geografie	2	2	*	*	*	*
11	Informatică	1	1	*	*	*	*

Notă.

1. Numărul de ore pentru o disciplină școlară, de la componenta variabilă, se stabilește corespunzător numărul de ore aprobat pentru disciplina respectivă în Planul -cadru pentru învățământul liceal, conform prevederilor Ordinului Ministerului nr.701 din 22.07.2020.

2. Pentru grupele alolingve disciplinei Limba și literatura rusă i se va aloca numărul de ore, prevăzut în Planul -cadru pentru disciplina Limba și literatura română, iar pentru disciplina Limba și literatura română, se vor repartiza câte 3 ore săptămânal pe parcusul semestrelor I-VI.

Planul stagiilor de practică

Nr.	Stagiile de practică	Semestrul	Nr. de săptămâni	Nr. de ore	Perioada	Nr. de credite
	Total		20	600		20
P.02.O.028	Practica de inițiere în specialitate	II	4	120	mai-iunie	4
P.04.O.029	Practica tehnologică I	IV	4	120	mai-iunie	4
P.06.O.030	Practica tehnologică II	VI	4	120	aprilie-mai	4
P.08.O.031	Practica ce anticipează proba de absolvire	VIII	8	240	aprilie-iunie	8

Standardul de pregătire profesională
311944 TEHNOLOG ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
FORMULARUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	<p>Tehnolog în alimentație publică are o activitate orientată în verificarea calității materiei prime, semipreparatelor, produselor finite, elaborarea rețetelor noi, monitorizarea fluxului tehnologic de producere, astfel asigurând creșterea volumului de vânzări și satisfacerea preferințelor consumatorului.</p> <p>Absolvenții obțin competențe profesionale în diverse aspecte, ce țin de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cunoașterea metodelor de îmbunătățire a aspectului produselor, precum compoziția chimică, aroma, culoarea, consistența și valoarea nutritivă; 2. Cunoașterea structurii și compoziției produselor sau modificările pe care acestea le suportă în timpul procesării și al depozitării; 3. Dezvoltarea metodelor noi de conservare, procesare, împachetare, depozitare și livrare a produselor, folosind cunoștințele din chimie, chimia produselor alimentare, microbiologie și alte științe; 4. Analiza organoleptică a bucatelor finite după miros, gust, aromă, consistență, culoare, în conformitate cu rețetele întocmite; 5. Verificarea normelor de includere a ingredientelor brute pentru stabilitatea de procesare și obținerea produselor finite de calitate cu valoarea nutritivă corespunzătoare; 6. Evaluarea procesului de prelucrare primară a produselor și metodelor de preparare a bucatelor, termenii și normele de păstrare a acestora; 7. Cunoașterea și aplicarea metodelor de servire a bucatelor; 8. Elaborarea și prezentarea produselor noi clienților; 9. Cunoașterea fluxului de producere, funcționarea utilajului tehnologic și frigorific necesar procesului de producere. <p>Pot exercita funcții de administrator, tehnolog, bucătar-șef, cofetar, ospătar în sectoarele de producere, gestionare și control tehnologic.</p>
Nivel de calificare	4 CNCRM
Grupul țintă	- Absolvenți de gimnaziu
Tipul programului de formare profesională	Program de formare profesională tehnică postsecundară
Forma de organizare a studiilor	Învățământ cu frecvență la zi
Durata studiilor	4 ani – la programul de formare profesională tehnică postsecundară integrat, în baza studiilor gimnaziale, cu oportunitatea de susținere a examenului național de bacalaureat, profil real
Cuantificarea în credite de studii transferabile	120 ECTS (Credite de studii transferabile), echivalent ECVET
Condiții de acces	Deținătorii certificatului de studii gimnaziale; Atestatului de studii medii de cultură generală. Nivelul minim de studii: studii gimnaziale
Stagii de practică	<ul style="list-style-type: none"> - practica de inițiere în specialitate - practica tehnologică I - practica tehnologică II - practica ce anticipează proba de absolvire
Actul de studii, titlul/calificarea atribuită	Diplomă de studii profesionale (învățământul profesional tehnic postsecundar) Calificarea <i>Tehnolog alimentație publică</i>
Dezvoltare profesională/proiectarea carierei	<ul style="list-style-type: none"> - Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite - Continuarea studiilor la ciclul I, studii superioare de licență (nivel 6 CNCRM) la o specialitate din domeniul studiat sau la o altă specialitate - Instituțiile de învățământ superior pot accepta până la 30 de credite de studii

<p>Lista ocupațiilor tipice Codul și denumirea funcției conform Clasificatorului ocupațiilor din RM din 2016</p>	<p>transferabile acumulate în învățământul profesional tehnic postsecundar, în cazul în care își continuă studiile la aceeași specialitate</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Grupa de bază 3119 Tehnicienii în științe inginerești neclasificați în grupele de bază anterioare 311944 -Tehnolog alimentație publică ● Grupa de bază 3434 Bucătari șefi 343401- Barmen-șef; 343402 - Bucătar-șef; 343403- Cofetar-șef; 343404- Inspector calitate producție culinară; 343405- Șef bucătărie pentru copii; 343406 - Șef de sală restaurant; 311944 -Tehnolog alimentație publică; 333912-Ospătar-șef (administrator sală de comerț); ● Grupa în domeniul serviciilor și în comerț 5120 Bucătari 512001 Bucătar 513102 -Bucătar specialist/vegetarian/dietetician 513203 - Maestru în arta culinară 512004 -Pizzar 512005- Preparator paste făinoase 512006 -Preparator semipreparate alimentare 512007 -Preparator semipreparate din carne ● Grupa de bază 5131 Chelneri 513101 -Ajutor chelner 513102 -Chelner 513103- Somelier ● Grupa de bază 5132 Barmani 513201- Barman 513202 -Barman preparator ● Grupa de bază 5151 Personal de supraveghere, inclusiv pentru activități de curățenie și întreținere în birouri, hoteluri și alte instituții 515118 -Șef cantină ● Grupa de bază 5246 Lucrători în unități de alimentație publică 524601 –Bufetier ● Grupa de bază 7515 Controlori de calitate și degustători de mâncăruri și băuturi 751501 -Controlor produse alimentare 751503 -Degustător ● Grupa de bază 4311 Funcționari în servicii de evidență contabilă 431101- Calculator 431105 -Socotitor ● Grupa de bază 4321 Funcționari în evidența stocurilor 432103 - Magazinier; 432102 - Gestionar depozit
---	--

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

<p style="text-align: center;">COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)</p>	<p>CT 1. Autonomie și responsabilitate. <i>Tehnologul alimentație publică</i> aplică în mod autonom și responsabil cunoștințele și abilitățile sale, ia decizii și își asumă responsabilitatea corespunzătoare nivelului la care își desfășoară activitatea. Își planifică și își auto organizează munca, gestionează resursele materiale, umane și de timp, întocmește și interpretează documentele contabile, execută sarcinile de lucru, respectând legislația în vigoare;</p> <p>CT 2. Interacțiune socială. <i>Tehnologul alimentație publică</i> comunică cu colegii/superiorii/alte persoane de referință, în măsura competenței gestionează și previne situațiile de urgență și/sau de conflict, respectă principiile, valorile profesionale și etice, contribuind la crearea unui climat favorabil la locul de muncă;</p> <p>CT 3. Dezvoltarea personală și profesională. <i>Tehnologul alimentație publică</i> aplică principiile învățării continuu, aplică în activitatea profesională inovațiile tehnologice, tendințele globale și regionale de dezvoltare și perfecționează procedeele și procedurile de lucru utilizate.</p>
<p style="text-align: center;">Competențe generice (CG)</p>	<p>CG1. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniu în activitatea profesională;</p> <p>CG2. Perfecționarea și optimizarea metodelor și procedeele utilizate în procesul de lucru;</p> <p>CG3. Întocmirea și interpretarea documentelor tehnologice în vederea respectării actelor normative la executarea sarcinilor de lucru;</p> <p>CG4. Autoorganizarea, planificarea, gândirea analitică, luarea deciziilor;</p> <p>CG5. Gestionarea eficientă a resurselor materiale, umane și de timp;</p> <p>CG6. Comunicarea la locul de muncă cu colegii, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului;</p> <p>CG7. Respectarea actelor normative în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale;</p> <p>CG8. Prevenirea/gestionarea eficientă a situațiilor de urgență sau conflict;</p> <p>CG9. Respectarea cerințelor, principiilor și valorilor profesionale pentru crearea unui mediu de lucru adecvat și asigurarea rezultatelor optime la locul de muncă;</p> <p>CG10. Aplicarea competențelor în domeniul tehnologiilor informaționale în vederea utilizării mijloacelor de comunicații electronice și resurselor informaționale, destinate activității profesionale;</p> <p>CG11. Dezvoltarea profesională continuă;</p> <p>CG12. Antreprenoriat și spirit de inițiativă.</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)</p>	<p>CP1. Aplicarea prevederilor legale referitoare la Securitate și Sănătate în Muncă (în continuare – SSM);</p> <p>CP2. Aplicarea normelor de protecție a mediului;</p> <p>CP3. Aplicarea cunoștințelor profesionale în rezolvarea situațiilor de producere;</p> <p>CP4. Organizarea eficientă a procesului de lucru;</p> <p>CP5. Organizarea rațională a locului de lucru;</p> <p>CP6. Coordonarea activităților de lucru cu superiorii, colegii, subalternii;</p> <p>CP7. Utilizarea tehnologiilor informaționale;</p> <p>CP8. Întocmirea/completarea documentelor specifice activității tehnologice produselor alimentare;</p> <p>CP9. Gestionarea documentelor;</p> <p>CP10. Dezvoltarea profesională;</p> <p>CP11. Asigurarea calității lucrărilor efectuate.</p>

**TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR PROFESIONALE SPECIFICE
ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII**

Competențe profesionale	Rezultate ale învățării <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module/discipline ce duc la formarea competențelor profesionale
<p>CP 1.Aplicarea prevederilor legale referitoare la Securitate și Sănătate în Muncă (în continuare – SSM)</p> <p>CP 2. Aplicarea normelor de protecție a mediului</p>	<p>- aplica măsurile SSM și normele de protecția a mediului în corelație cu specificul activității și procedurile interne pentru a asigura respectarea cadrului normativ și prevenirea situațiilor de urgență</p>	<p>Dreptul afacerilor Bazele antreprenoriatului Etica profesională Inițierea în specialitate Limba străină de afaceri Securitatea și siguranța în muncă</p>
<p>CP 3.Aplicarea cunoștințelor profesionale în rezolvarea situațiilor de producere</p>	<p>- selecta furnizorii de materii prime și prestări servicii, evalua cantitatea și calitatea preparatelor de alimentație publică cu respectare prevederilor Documentelor Normativ Tehnice</p>	<p>Preparate lichide și sosuri Preparate și garnituri Tehnici de calcul Preparate de bază din pește și carne Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie Organizarea activității restaurantelor Servirea consumatorilor</p>
<p>CP 4.Organizarea eficientă a procesului de lucru</p> <p>CP 5. Organizarea rațională a locului de lucru</p>	<p>- organiza eficient procesul de lucru și locul de muncă, pentru a crea condiții optime de muncă și a asigura calitatea și eficacitatea activităților tehnologice</p>	<p>Organizarea producerii Organizarea activității restaurantelor Utilaje în unitățile de alimentație publică Bazele tehnologiei culinare</p>
<p>CP 6. Coordonarea activităților de lucru cu superiorii, colegii, subalternii</p>	<p>- coordona activitățile de lucru și aplica tehnici eficiente de comunicare cu superiorii/colegii/subalterni pentru a asigura un mediu eficient de lucru</p>	<p>Bazele comunicării Etica profesională Limba străină de afaceri Bazele antreprenoriatului</p>
<p>CP 7. Utilizarea tehnologiilor informaționale</p>	<p>- utiliza tehnologiile informaționale în activitatea profesională</p>	<p>Organizarea producerii Organizarea activității restaurantelor Servirea consumatorilor Practica de inițiere în specialitate Practica tehnologică I Practica tehnologică II Practica ce anticipează probele de absolvire Limba străină de afaceri Sisteme informatice în UAP</p>
<p>CP 8. Întocmirea /completarea documentelor specifice activității tehnologiei produselor alimentare.</p> <p>CP 9. Gestionarea documentelor</p>	<p>- întocmi/completa în scris și gestiona documentele tehnologice</p>	<p>Organizarea producerii Organizarea activității restaurantelor Servirea consumatorilor Practica de inițiere în specialitate Practica tehnologică I Practica tehnologică II Practica ce anticipează probele de absolvire Sisteme informatice în UAP Tehnici de calcul</p>
<p>CP 10. Dezvoltarea profesională</p> <p>CP 11.Asigurarea calității lucrărilor efectuate</p>	<p>- autoevalua calitatea lucrărilor efectuate în raport cu nivelul propriu de dezvoltare profesională și obligațiile delegate în virtutea funcției pentru a inspira și asigura profesionalism și calitate în activitatea desfășurată</p>	<p>Practica de inițiere în specialitate Practica tehnologică I Practica tehnologică II Practica ce anticipează probele de absolvire Controlul calității produselor de gastronomie Preparate de bază din pește și carne Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie</p>

Fișa de coordonare

Colegiul Național de Comerț al ASEM
Director

C. Budurin-Furculiță

Colegiul Cooperatist din Moldova
Director

Centrul de Excelență în servicii și
Prelucrarea Alimentelor
Director

Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducanu”
din Grinăuți
Director

Departamentul „Comerț, Turism și
Alimentație Publică”, ASEM
Șef-departament

E. Turcova

Comitetul Sectorial Comerț, Hoteluri
și Restaurante din Moldova

Agent economic de profil
S.R.L. „FOURCHETTE-M”

Agent economic de profil
SRL „MOLDRETAIL GROUP”

Ministerul Educației și Cercetării al RM
Direcția Învățământ profesional tehnic
Șef direcție

S. Gîncu

Ministerul Agriculturii și Industriei
Alimentare al Republicii Moldova
Serviciul cercetare, învățământ și
consultanță în agricultură
Șef serviciu

R. Reșitca

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

V. Cărauș



S. Gîncu

R. Reșitca

