

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII  
AL REPUBLICII MOLDOVA  
MINISTERUL AGRICULTURII, DEZVOLTĂRII REGIONALE ȘI MEDIULUI  
AL REPUBLICII MOLDOVA  
Instituția Publică Colegiul Agroindustrial din Rîșcani



**DOSAR INFORMAȚIONAL**  
**Specialitatea 72130 TEHNOLOGIA PANIFICAȚIEI**  
**(ghid pentru elevi și profesori)**



or. Rîșcani



## INFORMAȚIE CU PRIVIRE LA INSTITUȚIE

### DENUMIREA ȘI ADRESA

Instituția Publică Colegiul Agroindustrial din Rîșcani  
or. Rîșcani, str. Trandafirilor nr.37

### DESCRIEREA GENERALĂ A INSTITUȚIEI

IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani este o instituție de învățământ profesional tehnic, cu programe combinate în domeniul general inginerie, prelucrare și construcții; servicii; afaceri, administrare și drept cu atribuții în domeniul prestării serviciilor educaționale de formare inițială și continuă la nivelul IV ISCED, o unitate structurală a sistemului educațional al Republicii Moldova, ce funcționează în baza Constituției Republicii Moldova, Codului Educației, actelor normative și legislației în vigoare, acordurilor și convențiilor internaționale contractate de Republica Moldova, precum și în baza reglementărilor și hotărârilor proprii.

### CALENDARUL ANULUI DE STUDII

Anul de studii	Activități didactice		Sesiuni de examinare		Stagii de practică	Vacanțe		
	Sem I	Sem II	Sem I	Sem II		Iarnă	primă-vară	vară
I	15	15	3	4	3	2	1	9
II	15	15	3	4	4	2	1	8
III	15	15	3	4	4	2	1	8
IV	15	10	4	5	9	2	1	-

### IISTA SPECIALITĂȚILOR OFERITE

- 72130 Tehnologia panificației
- 71110 Tehnologia produselor cosmetice și medicinale
- 71520 Mașini și aparate în industrial alimentară
- 41110 Contabilitate
- 41630 Merceologie
- 101510 Turism

### REGULI DE EXAMINARE ȘI EVALUARE

IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani instruește elevi cu vârste cuprinse între 15-20 ani la 6 specialități, ce sunt admiși în bază de concurs. Elevii admiși în baza studiilor gimnaziale pe lângă pregătirea profesională mai sunt instruiți și la disciplinele de cultură generală, și au oportunitatea de a susține examenul de BAC. Numărul de elevi înmatriculați la studii cu finanțare bugetară precum și prin contract cu achitarea taxei de studii este reglementat de Planul de Admitere elaborat de Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului al Republicii Moldova și Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova.

### REGULAMENTELE PRINCIPALE ALE INSTITUȚIEI

1. CODUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA nr.152 din 17.07.2014 cu modificările și completările ulterioare
2. REGULAMENT-CADRU de organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar. (Aprobat prin Ordinul ME nr.550 din 10.06. 2015)
3. REGULAMENTUL de organizare și desfășurare a concursului de admitere în instituțiile de învățământ profesional tehnic postsecundar din R. Moldova (Aprobat prin ordinul MECC nr. 894 din 12 iunie 2018)
4. PLAN-CADRU pentru învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, în baza Sistemului de Credite de Studii Transferabile. (Aprobat prin ordinul Ministrului Educației nr.1205 din 16.12.2015)
5. REGULAMENTUL privind organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar

(Aprobat prin Ordinul ME nr.1086 din 29.12.2016).

6. REGULAMENTUL de organizare și desfășurare a examenului de calificare (Aprobat prin Ordinul ME nr.1127 din 23.07.2018).
7. Cadrul Național al Calificărilor în învățământul profesional tehnic (HG nr. 1016 din 23.11.2017);
8. Nomenclatorul domeniilor de formare profesională, al specialităților și calificărilor pentru învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar (HG nr. 853 din 14.12.2015);
9. STATUTUL IP Colegiului Agroindustrial din Rîșcani, (înregistrat la Camera Înregistrării de Stat nr.114 din 25 martie 2016);
10. REGULAMENTUL INTERN al IP Colegiului Agroindustrial din Rîșcani, aprobat de Consiliul profesoral, proces verbal nr. 1 din 02.09.2019;

#### **Coordonatorul instituțional ECVET**

Pentru implementarea Sistemului Credite de Studii Transferabile în IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani a fost desemnat coordonator instituțional ECVET Gherasim Inga, director adjunct, iar consultanții ECVET sunt desemnați șefii secțiilor didactice – Babii Natalia și Borș Diana.

### **INFORMAȚIE CU PRIVIRE LA PROGRAMUL OFERIT SPECIALIATATEA 72130 TEHNOLOGIA PANIFICAȚIEI**

#### **DESCRIERE GENERALĂ**

- **Calificarea acordată:**
- **Condițiile de admitere:**
- **Durata studiilor:**
- **Forma de organizare:**

Tehnician în panificație  
Certificat de studii gimnaziale  
4 ani  
Învățământ cu frecvența la zi

#### **SCOPURILE EDUCAȚIONALE ȘI PROFESIONALE.**

Misiunea specialității „Tehnologia panificației” are ca scop pregătirea specialiștilor competenți în domeniul tehnologiilor produselor de panificație, care au o pondere semnificativă pe piața muncii. Specialistul, în activitatea sa are o pregătire profesională de bază, fundamentată pe cunoștințe teoretice aplicabile, abilități și deprinderi practice, comportament, etc. Este o personalitate integră, ce are formate și dezvoltate competențe profesionale, pentru a face față cerințelor actuale și de perspectivă ale dezvoltării domeniului de activitate.

Esența educației profesionale consta în formarea unui orizont tehnologic și cultural cu privire la tehnicieni, concomitent cu dezvoltarea unor capacități necesare exercitării ei. La baza formării profesionale specialistul posedă:

- ✓ cunoașterea și aplicarea noțiunilor, conceptelor, strategiilor, actelor normative și legislative specifice activității;
- ✓ aprecierea obiectivă a calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite;
- ✓ dirijarea, raționalizarea și modernizarea proceselor tehnologice;
- ✓ utilizarea corectă a aparatelor, echipamentelor în procesul tehnologic;
- ✓ organizarea eficientă a muncii, personalului în procesul de producere;
- ✓ asigurarea protecției muncii, protecției mediului ambiant și siguranței de producere;
- ✓ folosirea deprinderilor specifice tehnologiilor informaționale de sistematizare și de generalizare a informației.

La nivel de entitate absolvenții domeniului de formare profesională în domeniul tehnologiilor produselor de panificație pot activa la întreprinderi de stat sau private în compartimentul producție, în calitate de pregătitori, operatori, laboranți, maiștri, tehnicieni.

<b>ACCESUL LA STUDII ÎN CONTINUARE</b>	Participarea la concursul de admitere în instituțiile de învățământ universitare din țară și de peste hotare.
<b>EXAMINAREA FINALĂ:</b>	Susținerea unui examen complex, bazat pe unități de curs fundamentale și de specialitate.
<b>REGULI DE EXAMINARE ȘI EVALUARE:</b>	În procesul de formare se vor utiliza următoarele tipuri de evaluare: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluare inițială;</li> <li>2. Evaluare curentă;</li> <li>4. Evaluare sumativă;</li> <li>3. Evaluare finală.</li> </ol>
<b>Certificare:</b>	Diploma de studii profesional tehnice postsecundare.
<b>Organul responsabil de monitorizare a programelor:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova;</li> <li>✓ Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului al Republicii Moldova</li> </ul>

### **SCHEMA STRUCTURII PROGRAMULUI DE STUDII CU ALOCAREA DE CREDITE**

Codul	Denumirea unității de curs	Nr. De credite ECVET
<b>ANUL I DE STUDII</b>		
G.01.O.001	Decizii pentru modul sănătos de viață	2
F.01.O.009	Principiile nutriției umane	2
F.01.O.010	Grafica inginerescă	3
F.02.O.011	Analiza chimică	2
F.02.O.012	Microbiologia	2
F.02.O.013	Bazele securității și sănătății în muncă	2
	Practica de inițiere în specialitate I	3
S.02.A.029	Toxicologia	2
S.02.A.030	Ergonomia	2
<b>ANUL II DE STUDII</b>		
G.03.O.002	Bazele comunicării în termeni de specialitate	2
F.03.O.014	Fundamentele utilajelor tehnologice	6
U.04.O.005	Bazele legislației în domeniu	2
F.04.O.015	Procese și aparate	3
	Practica de inițiere în specialitate II Tehnica analizei chimice	2
	Practica de inițiere în specialitate II Analiza chimico-bacteriologică	2
S.03.A.031	Tehnologia de creștere și prelucrare a cerealelor	
S.03.A.032	Securitatea și siguranța alimentelor	
S.04.A.033	Sanitaria și igiena industrială	2
S.04.A.034	Ambalajul și designul produselor de panificație	2
S.04.L.001	Correspondența economică	2
U.04.L.002	Psihologia social-economică	2
<b>ANUL III DE STUDII</b>		
F.05.O.016	Chimia fizică și coloidală	2
F.05.O.017	Bazele teoretice ale panificației	3
S.05.O.019	Utilaj tehnologic I	3

S.06.O.020	Utilaj tehnologic II	2
S.06.O.021	Tehnologia panificației I	5
	Practica de specialitate I: practica tehnologică	120
S.05.L.003	Tehnologia crupelor	2
S.05.L.004	Protecția civilă	2
S.06.A.036	Refrigerarea și congelarea produselor de panificație	2
S.06.A.037	Cofetăria decorativă	2
S.06.L.005	Protecția consumatorului	2
S.06.L.006	Metode moderne de prelucrare a alimentelor	2
<b>ANUL IV DE STUDII</b>		
G.07.O.003	Limba străină în domeniu	3
U.07.O.006	Bazele antreprenoriatului	4
F.07.O.018	Chimia alimentară	3
S.07.O.022	Tehnologia panificației II	5
S.07.O.023	Tehnologia produselor de patiserie, cofetărie și pastelor făinoase	6
S.07.O.024	Control tehnico-chimic al produselor de panificație, patiserie și pastelor făinoase	6
G.08.O.004	Sisteme informaționale în domeniul agroalimentar	3
U.08.O.007	Etica profesională	2
U.08.O.008	Filozofie	2
S.08.O.025	Managementul calității	2
S.08.O.026	Proiectarea întreprinderilor de ramură: produse de panificație	3
S.08.O.027	Aditivi alimentari în panificație	2
S.08.O.026	Economia și statistica ramurii	3
	Practica de specialitate II: practica de producție	120
	Practica ce anticipează probele de absolvire	5
S.07.A.037	Produse speciale de panificație	
S.07.A.038	Tehnologii promoționale	
S.07.L.007	Firma de exercițiu I	4
S.07.L.008	Investiții și piețe de capital	4
S.08.L.009	Firma de exercițiu II	2
S.08.L.010	Prețuri și tarife	2
<b>EXAMINAREA FINALĂ</b>	Susținerea unui examen de calificare (la solicitare pentru elevii cu media mai mare de 8.50) a lucrării de diplomă. Examen complex la specialitate.	
<b>Reguli de examinare și evaluare</b>	În procesul de formare se vor utiliza următoarele tipuri de evaluare: evaluarea inițială, evaluarea curentă, evaluare finală.	
<b>CONSULTANT ECVET</b>	Borș Diana, șef secție	



## DESCRIEREA UNITĂȚILOR DE CURS ANUL I

Denumirea cursului	DECIZII PENTRU UN MOD SĂNĂTOS DE VIAȚĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
G.01.O.001	Componenta de formare a competențelor profesionale generale	I	I
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ CS1. Identificarea caracteristicilor unei situații de risc;</li><li>✓ CS2. Perceperea diferitor opțiuni comportamentale în situații de risc pentru sănătate;</li><li>✓ CS3. Procesarea informației relevante despre serviciile comunitare multisectoriale în funcție de necesitățile individuale pentru prevenire, tratament și/sau sprijin social și juridic;</li><li>✓ CS4. Dezvoltarea abilităților de comunicare interpersonală adecvate vârstei.</li></ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introducere. Autoevaluarea propriului mod de viață</li><li>2. Stereotipuri de gen și decizii.</li><li>3. Rolul valorilor în luarea deciziilor</li><li>4. Decizii pentru prevenirea violenței</li><li>5. Pubertatea și adolescența - vârsta schimbărilor</li><li>6. Igiena. Tipuri de igienă personală</li><li>7. Prevenirea infecțiilor cu transmitere sexuală (ITS)</li><li>8. Prevenirea HIV/SIDA. Căile de transmitere. Situațiile de risc și comportamentul de prevenire.</li><li>9. Stresul și luarea deciziilor.</li><li>10. Tutunul, alcoolul și drogurile.</li><li>11. Alimentația și activitatea fizică.</li></ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ghidul elevului pentru cursul Decizii pentru un mod sănătos de viață. Autori Mircea Bețiu, Veronica Crețu, Nicolae Crețu.</li><li>2. <a href="http://aids.md/aids/files/560/Caietul_elevului.pdf">http://aids.md/aids/files/560/Caietul_elevului.pdf</a></li></ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.01.O.009	Componenta fundamentală	I	I
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Aprecierea rolului alimentației raționale în păstrarea sănătății;</li> <li>✓ CS2. Estimarea zilnică a necesarului de energie;</li> <li>✓ CS3. Analiza necesarului de substanțe nutritive pentru diferite categorii de consumatori;</li> <li>✓ CS4. Recunoașterea efectelor prelucrărilor tehnologice asupra alimentelor.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aspecte generale privind alimentația rațională.</li> <li>2. Necesarul de energie pentru organismul uman. Metabolismul.</li> <li>3. Substanțele nutritive și rolul lor în alimentație.</li> <li>4. Influența prelucrărilor tehnologice asupra valorii nutritive a alimentelor.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eleonora Dupouy, Lidia Coșciuc Bazele nutriției în cifre și calcule. Chișinău, UTM, 2011.</li> <li>2. Alimentația și rația alimentară <a href="http://documents.tips/documents/principiile-nutritiei-umane-curs-1.html">http://documents.tips/documents/principiile-nutritiei-umane-curs-1.html</a></li> <li>3. Principiile nutriției umane <a href="http://biblioteca.regielive.ro/seminarii/industria-alimentara/principiile-nutritiei-umane-60992.html">http://biblioteca.regielive.ro/seminarii/industria-alimentara/principiile-nutritiei-umane-60992.html</a></li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	GRAFICA INGINEREASCĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.01.O.010	Componenta fundamentală	I	I
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	60	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Rezolvarea problemelor descriptive geometrice;</li> <li>✓ CS2. Proiectarea corpurilor geometrice pe planele de proiecție și în spațiu;</li> <li>✓ CS3. Executarea desenelor diferitor piese conform prevederilor Standardelor de Stat în vigoare;</li> <li>✓ CS4. Citirea și detalierea desenelor de ansamblu;</li> <li>✓ CS5. Citirea desenelor de construcții.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prezentarea desenelor.</li> <li>2. Bazele geometriei descriptive și ale desenului de proiectare.</li> <li>3. Desenul tehnic de construcții de mașini.</li> <li>4. Desenul de construcții industriale.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bizadea S; Vola L; Nicoară P. Curs de geometrie descriptivă. Universitatea politehnică din Timișoara, 1996.</li> <li>2. Pleșcan T. Geometrie descriptivă și desen proiectiv. 2010.</li> <li>3. Viatchin G.P. și a. Desenul tehnic de construcții de mașini. Chișinău, Lumina, 1991</li> <li>4. Gheorghe A; Tudose M. Desenul tehnic. Chișinău, 1993.</li> <li>5. Боголюбов С.К. Черчение. Москва. 1989 г.</li> <li>6. Боголюбов С.К. Индивидуальные задания по курсу черчения. Москва. 1989 г.</li> <li>7. Ioan Lihtețchi. Geometrie descriptivă. Curs și aplicații tehnice. Modulul I. Universitatea „Transilvania” din Brașov. 2005.</li> <li>8. Ioan Lintețchi. Geometrie descriptivă. Curs și aplicații tehnice. Modulul II. Universitatea „Transilvania” din Brașov. 2005.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		



Denumirea cursului	ANALIZA CHIMICĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.02.O.011	Componenta fundamentală	I	II
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline reale		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea conceptului, noțiunilor și metodelor de analiză chimică în activitatea profesională;</li> <li>✓ CS2. Prelevarea și pregătirea probei medii pentru analiza chimică.</li> <li>✓ CS3. Aplicarea gravimetriei și volumetriei la determinarea indicatorilor de calitate a produselor de panificație.</li> <li>✓ CS4. Explicarea metodelor de analiză instrumentală aplicate la stabilirea calității produselor de panificație</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Concepte generale în analiza chimică</li> <li>2. Proba în analiza chimică</li> <li>3. Metode chimice de analiză</li> <li>4. Metode instrumentale de analiză</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chimie Analitică și Instrumentală, Horea Iustin NAȘCU, Lorentz JĂNTSCHI, Copyright Academic Direct, Academic Pres; 2006 <a href="http://ph.academicdirect.org/CAI_2006.pdf">http://ph.academicdirect.org/CAI_2006.pdf</a></li> <li>2. Chimie fizică. Analize chimice și instrumentale. Internet <a href="http://ph.academicdirect.org/CFACI.pdf">http://ph.academicdirect.org/CFACI.pdf</a></li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	MICROBIOLOGIA		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.02.O.012	Componenta fundamentală	I	II
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline reale		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Identificarea formelor și grupurilor de microorganisme și schimbul de substanțe a lor;</li> <li>✓ CS2. Aprecierea cantitativă și calitativă a microorganismelor în diferite medii;</li> <li>✓ CS3. Identificarea caracteristicilor morfologice ale microorganismelor;</li> <li>✓ CS4. Descrierea proceselor microbiologice din produsele de panificație, patiserie și cofetărie;</li> <li>✓ CS5. Descrierea cerințelor sanitar-igienice față de produsele de panificație, patiserie, cofetărie, utilaj, aparate, încăperi, etc;</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducere</li> <li>2. Morfologia și clasificarea microorganismelor</li> <li>3. Metabolismul microorganismelor</li> <li>4. Ecologia microorganismelor</li> <li>5. Procese biochimice, provocate de microorganisme și utilizarea lor în industria panificației.</li> <li>6. Microbiologia cerealelor, făinii și a produselor de panificație și patiserie.</li> <li>7. Microbiologia pastelor făinoase, biscuiților și produselor de cofetărie</li> <li>8. Cerințele sanitare față de producție în industria produselor de panificație, patiserie și cofetărie.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. M. Bălănuță, S. Rubțova, E. Bălănuță, I. Nistor. Microbiologia, sanitară și igiena alimentară, Chișinău, Ruxanda, 1999.</li> <li>2. Avramenco I.F., Microbiologia (Limba rusă), Moscova, "КОЛОС", 1979.</li> <li>3. Asonov N.R., Practica în Microbiologie, Moscova, "КОЛОС", 1975.</li> <li>4. Jvirbinscaya A.I., Elementele fundamentale ale microbiologiei, sanitară și igiena în industria alimentară, Moscova, 1983</li> <li>5. V. Milcu, M. Moisiu, Microbiologia resurselor naturale, București, 2005.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	BAZELE SECURITĂȚII ȘI SĂNĂTĂȚII ÎN MUNCĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.02.O.013	componenta fundamentală	I	II
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Aplicarea prevederilor legale privind securitatea și sănătatea în muncă;</li> <li>✓ CS2. Organizarea activităților de protecție și prevenire în unitățile economice;</li> <li>✓ CS3. Organizarea cercetării accidentelor de muncă;</li> <li>✓ CS4. Estimarea cerințelor de securitate și sănătate în muncă față de teritorii, încăperi, procese și utilaje tehnologice, locuri de muncă;</li> <li>✓ CS5. Identificarea factorilor de risc, mijloacelor și echipamentelor de protecție la locurile de muncă;</li> <li>✓ CS6. Elaborarea măsurilor de protecție și prevenire în domeniul securității și sănătății în muncă pentru diferite ramuri ale industriei alimentare;</li> <li>✓ CS7. Întocmirea documentației cu privire la securitatea și sănătatea în muncă.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bazele legislative și organizatorice ale securității și sănătății în muncă <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Legislația Republicii Moldova în domeniul securității și sănătății în muncă</li> <li>1.2. Organizarea activității în domeniul securității și sănătății în muncă</li> <li>1.3. Accidentele de muncă și măsurile de prevenire</li> </ol> </li> <li>2. Sanitaria de producție <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Cerințele generale sanitaro-igienice</li> <li>2.2. Iluminarea locului de lucru</li> <li>2.3. Factorii dăunători în zona de lucru. Protecția organismului uman</li> </ol> </li> <li>3. Securitatea muncii <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Noțiuni de tehnica securității</li> <li>3.2. Securitatea electrică</li> <li>3.3. Securitatea muncii în domeniul de activitate</li> </ol> </li> <li>4. Apărarea împotriva incendiilor <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Actele legislative și normative de apărare împotriva incendiilor</li> <li>4.2. Cauzele incendiilor. Prevenirea incendiilor. Stingerea incendiilor</li> </ol> </li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gheorghe Țarlungă. Securitatea și sănătatea în muncă. Culegere de acte normative. Ghid. Chișinău. Tipografia Reclama SA. 2012.</li> <li>2. Ion Lăcustă, Angela Bîtcă, Eduard Antoci. Securitatea și sănătatea în muncă. Îndrumar practic. Chișinău. Print-caro Srl. 2010.</li> <li>3. Dimitrie Bărbulescu, Mihai Simon, Lucia Bărbulescu. Protecția și igiena muncii. Manual pentru cl.X-a. București. Editura Economică-Preuniversitaria. 2002</li> <li>4. Gabriela Lichiardopol ș.a. Sănătatea și securitatea în muncă. Manual pentru clasa a IX-a. Filiera tehnologică. București. Editura CD PRESS. 2011.</li> <li>5. Simion Grigoriev, Gheorghe Eremia, Nicolae Mahu. Ghid didactico-metodic de protecție a muncii. Chișinău. 1998.</li> <li>6. Сегада, Д.; Дашевский, В. Охрана труда в пищевой промышленности. Москва. 1993.</li> <li>7. Regulamentul privind modul de cercetare a accidentelor de muncă, 2005.</li> <li>8. Legea Republicii Moldova privind apărarea împotriva incendiilor, 1997.</li> <li>9. Cerințe minime de securitate și sănătate la locul de muncă. 2010.</li> <li>10. Cerințe minime pentru semnalizarea de securitate și sănătate la locul de muncă. 2013.</li> <li>11. Codul muncii al RM. 2003 Internet 12. Legea privind Inspecția Muncii. 2001.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PRACTICA DE INIȚIERE ÎN SPECIALITATE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
-	Stagii de practică	I	II
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	90	-
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Aprecierea calității materiilor prime și auxiliare utilizate în industria panificației;</li> <li>✓ CS2. Recunoașterea utilajelor și ustensilelor utilizate în industria panificației;</li> <li>✓ CS3. Identificarea etapelor proceselor tehnologice la linia de panificație;</li> <li>✓ CS4. Elaborarea schemelor tehnologice.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analiza materiei prime utilizată în morărit și panificație</li> <li>2. Depozitarea cerealelor</li> <li>3. Pregătirea cerealelor pentru măciniș.</li> <li>4. Pregătirea făinii</li> <li>5. Pregătirea materiilor prime și auxiliare pentru procesul tehnologic</li> <li>6. Studiarea utilajelor și ustensilelor utilizare în procesul de fabricare a produselor de panificație</li> <li>7. Studiarea liniei tehnologice de fabricare a produselor de panificație</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iu. Bălan, A. Lupașco, V. Tarlev. Tehnologia făinii și crupelor. – Editura „Tehnica-Info”, 2003.</li> <li>2. M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. Tehnologii generale în morărit și panificație. Editura Copyright CD PRESS, 2012.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	TOXICOLOGIA		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.02.A.029	Componenta opțională de specialitate	I	II
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Identificarea surselor de substanțe toxice în alimente.</li> <li>✓ CS2. Examinarea substanțelor naturale toxice prezente în alimente.</li> <li>✓ CS3. Exprimarea influenței toxinelor de origine biologică asupra sănătății umane.</li> <li>✓ CS4. Recunoașterea substanțelor toxice de poluare chimică.</li> <li>✓ CS5. Specificarea condițiilor de apariție a toxinelor la tratarea termică a alimentelor.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noțiuni generale în domeniul toxicologiei.</li> <li>2. Substanțele naturale nocive din alimente.</li> <li>3. Substanțele toxice de poluare biologică din alimente.</li> <li>4. Substanțele toxice de poluare și contaminare chimică din alimente.</li> <li>5. Substanțele toxice formate în alimente la tratarea termică.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toxicologia alimentară <a href="http://biblioteca.regielive.ro/cursuri/industria-alimentara/toxicologie-331725.html">http://biblioteca.regielive.ro/cursuri/industria-alimentara/toxicologie-331725.html</a></li> <li>2. Metale cu potențial toxic în alimente <a href="https://adrianachis.files.wordpress.com/2016/01/toxicologie-alimentara-cursul-10-metale.pdf">https://adrianachis.files.wordpress.com/2016/01/toxicologie-alimentara-cursul-10-metale.pdf</a></li> <li>3. Micotoxine <a href="https://adrianachis.files.wordpress.com/2016/01/toxicologie-alimentara-cursul-8-1-micotoxine.pdf">https://adrianachis.files.wordpress.com/2016/01/toxicologie-alimentara-cursul-8-1-micotoxine.pdf</a></li> <li>4. Nitrații și nitriții <a href="https://adrianachis.files.wordpress.com/2016/01/toxicologie-alimentara-cursul-9-1-nitriti.pdf">https://adrianachis.files.wordpress.com/2016/01/toxicologie-alimentara-cursul-9-1-nitriti.pdf</a></li> <li>5. Hidrocarburi policiclice aromatice. Acrilamida. <a href="https://adrianachis.files.wordpress.com/2016/01/toxicologie-alimentara-cursul-11-dioxine-hpa-3mcpd-aa.pdf">https://adrianachis.files.wordpress.com/2016/01/toxicologie-alimentara-cursul-11-dioxine-hpa-3mcpd-aa.pdf</a></li> <li>6. HG Nr. 567 din 16.07.2014 cu privire la aprobarea Programului național de monitorizare a reziduurilor de pesticide și a conținutului de nitrați în produsele alimentare de origine vegetală pentru anii 2015-2020.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	ERGONOMICA		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.02.A.030	Componenta opțională de specialitate	I	II
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea conceptului, instrumentelor și etapelor în studierea ergonomicii;</li> <li>✓ CS2. Identificarea elementelor ce influențează capacitatea de muncă;</li> <li>✓ CS3. Organizarea ergonomică a locului de muncă;</li> <li>✓ CS4. Evaluarea nivelului de utilizare al timpului productiv în schimbul cu durata maximă;</li> <li>✓ CS5. Calcularea normelor de muncă;</li> <li>✓ CS6. Detectarea direcțiilor de perfecționare ale organizării ergonomice a locurilor de muncă.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obiectul de studiu al organizării ergonomice a locurilor de muncă.</li> <li>2. Capacitatea de muncă a omului. Mediul ambiant în muncă.</li> <li>3. Principiile de organizare ergonomică ale locului de muncă.</li> <li>4. Procesul de muncă.</li> <li>5. Metode de studiere și măsurare ale timpului de muncă</li> <li>6. Normarea muncii</li> <li>7. Direcțiile de perfecționare ale organizării ergonomice a locurilor de muncă</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Codul muncii</li> <li>2. Burloiu P. Managementul resurselor umane, Ed. Lumina Lex., B. 1997</li> <li>3. Burloiu P. Economia și organizarea ergonomică a muncii. Ed. Medicală, B., 1993</li> <li>4. Moldovan M. Ergonomie. Ed. Didactică și pedagogică, B., 1993</li> <li>5. Wikipedia free online encyclopedia</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

## ANUL II

Denumirea cursului	<b>BAZELE COMUNICĂRII ÎN TERMENI DE SPECIALITATE</b>		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
G.03.O.002	Componenta de formare a competențelor profesionale generale	II	III
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
<b>2</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Argumentarea comunicării eficiente în relațiile interpersonale;</li> <li>✓ CS2. Formarea abilităților de comunicare;</li> <li>✓ CS3. Aplicarea tehnicilor de comunicare verbală;</li> <li>✓ CS4. Aplicarea tehnicilor de comunicare scrisă;</li> <li>✓ CS5. Aplicarea tehnicilor de comunicare nonverbală.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comunicarea – prezentare generală</li> <li>2. Comunicarea ca abilitate</li> <li>3. Comunicarea verbală</li> <li>4. Comunicarea scrisă</li> <li>5. Tehnici de comunicare nonverbală</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preda, M. Comportament Organizațional, Iași, Polirom, 2006.</li> <li>2. Siewert, Horst H., ...totul despre INTERVIU în 100 de întrebări și răspunsuri, Editura Tehnica, București, 1999.</li> <li>3. Stanton Nicki, Comunicarea, Societatea „Știința &amp; Tehnica” SA, 1995.</li> <li>4. Soitu, Laurentiu, Comunicare și acțiune, Institutul European, 1997.</li> <li>5. Van Cuilenburg, J.J., O.Scholten, G.W. Noomen, Știința comunicării, Humanitas, București, 2000.</li> <li>6. Vlad, Carmen, Textul aisberg, Casa Cărții de Știință, Cluj, 2000.</li> <li>7. Zamfir, C., Stănescu, S. (coord.), Enciclopedia dezvoltării sociale, Iași, Polirom, 2007.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	FUNDAMENTELE UTILAJELOR TEHNOLOGICE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.03.O.014	Componenta fundamentală	II	III
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
6	180	120	60
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Argumentarea alegerii materialelor din punct de vedere tehnologic și economic</li> <li>✓ CS2. Identificarea mărcilor materialelor metalice și nemetalice după caracteristicile mecanice, culoare, densitate și alte caracteristici</li> <li>✓ CS3. Utilizarea regulilor de calcul pentru verificarea echilibrului static al corpurilor</li> <li>✓ CS4. Recunoașterea forțelor care influențează deformarea corpurilor</li> <li>✓ CS5. Estimarea rezistenței și nivelului de deformații în urma solicitărilor mecanice</li> <li>✓ CS6. Aplicarea limbajului tehnic, simbolurilor convenționale utilizate în schemele de calcul referitor la parametrii cinematici și de eforturi</li> <li>✓ CS7. Determinarea tipurilor de asamblări, materialele, elementele componente</li> <li>✓ CS8. Identificarea principiilor de lucru ale transmisiilor</li> <li>✓ CS9. Detectarea destinației arborilor și osiilor</li> <li>✓ CS10. Studiarea construcției organelor de mașini</li> <li>✓ CS11. Aplicarea formulelor de calcul ale diferitor mărimi, semnificația elementelor componente, unitățile de măsură, transformările și derivatele lor</li> <li>✓ CS12. Identificarea principiilor de clasificare, caracteristicile, avantajele și dezavantajele, domeniile de utilizare a mașinilor și instalațiilor electrice și electronice</li> <li>✓ CS13. Proiectarea circuitelor electrice</li> <li>✓ CS14. Utilizarea corectă a aparatelor de măsură</li> <li>✓ CS15. Diagnosticarea principiilor de funcționare ale mașinilor și aparatelor electrice</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<p><b>Modulul I „Studiul și tehnologia materialelor”</b></p> <p>1.1. Elaborarea materialelor metalice</p> <p>1.2. Analiza materialelor nemetalice</p> <p><b>Modulul II „Mecanica teoretică”</b></p> <p>2.1. Noțiuni fundamentale și principiile staticii</p> <p>2.2. Sistemul coplanar de forțe concurente</p> <p>2.3. Cuplul de forțe</p> <p>2.4. Sistemul coplanar de forțe situate arbitrar</p> <p>2.5. Sistemul spațial de forțe</p> <p>2.6. Centrul de greutate</p> <p><b>Modulul III Rezistența materialelor</b></p> <p>3.1. Noțiuni generale</p> <p>3.2. Întindere și comprimare</p> <p>3.3. Calcule practice la forfecare și strivire</p> <p>3.4. Răsucire</p> <p>3.5. Încovoiere</p> <p>3.6. Oboseala materialelor</p> <p>3.7. Stabilitatea barelor comprimate</p> <p><b>Modulul IV Organe de mașini</b></p> <p>4.1. Noțiuni introductive</p> <p>4.2. Asamblări nedemontabile</p> <p>4.3. Asamblări demontabile</p> <p>4.4. Noțiuni generale despre transmisiile</p> <p>4.5. Transmisiile prin fricțiune</p>		



	<p>4.6. Transmisii cu roți dințate  4.7. Transmisii șurub-piuliț  4.8. Transmisii melcate  4.9. Transmisii cu curele  4.10. Transmisii cu lanțuri  4.11. Arbori, osii, lagăre  4.12. Cuplaje</p> <p><b>Modulul IV "Electrotehnica și acționări electrice"</b></p> <p>5.1. Electrotehnica generală  5.2. Introducere. Circuite de curent continuu. Electromagnetismul  5.3. Circuite electrice de curent electric alternativ  5.4. Măsurări electrice și aparate de măsurare  5.5. Transformatorul  5.6. Mașini electrice  5.7. Producerea și transportarea energiei electrice  5.8. Bazele electronicii  5.9. Dispozitive semiconductoare  5.10. Aparate fotoelectrice  5.11. Redresoare electrice  5.12. Scheme integrale  5.13. Acționări electrice  5.14. Acționări electrice. Noțiuni generale  5.15. Regimuri de funcționare a mașinilor de lucru  5.16. Alegerea motoarelor electrice de acționare  5.17. Alimentarea motoarelor electrice de curent continuu</p>
<p><b>Literatura recomandată</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nicolae Popescu. Studiul materialelor. Cimișlia, 1993</li> <li>2. Nanu Aurel. Tehnologia materialelor. Chișinău: Știința, 1992</li> <li>3. Rădulescu, Maria. Studiul materialelor. Chișinău: Știința, 1992</li> <li>4. A.I. Arcușa „Mecanica teoretică”</li> <li>5. M.S. Movnin „Mecanica tehnică”</li> <li>6. V. Drobotă „Organe de mașini și mecanisme”, București, ed. pedagogică, 1996</li> <li>7. N. Stere „Organe de mașini”, București, Editura Pedagogică, 1976</li> <li>8. D.Pavelescu „Organe de mașini”, Brașov 1992</li> <li>9. S.A. Rubașkin „Lucrări practice și de laborator la mecanica tehnică”, Sverdlovsc, 1986;</li> <li>10. S. Ceravski „Proiectarea organelor de mașini”, Mașinostroenie, 1989</li> <li>11. Guțu, V. „Electrotehnica și bazele electrotehnicii”, Chișinău, 2010.</li> <li>12. Popov, M.V.; Nicolaev, S.A. „Electrotehnica” Chișinău, 1970</li> <li>13. Boțan, C. Boțan N. Bichiz, N. Popescu, C „Mașini electrice și acționări”, clasa XI.</li> <li>14. Kitaev I. „Curs de electrotehnica generala: Traducere din limba rusa, 1953</li> </ol>
<p><b>Forma de evaluare</b></p>	<p>Examen</p>

Denumirea cursului	BAZELE LEGISLAȚIEI ÎN DOMENIU		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
U.04.O.005	Componenta de orientare socio-umanistică	II	IV
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Diagnosticarea structurii normelor juridice și a izvoarelor dreptului, conceptelor, teoriilor, paradigmelor și metodologiilor utilizate în domeniul juridic;</li> <li>✓ CS2. Interpretarea conceptelor și teoriilor specifice domeniului dreptului;</li> <li>✓ CS3. Utilizarea normelor juridice în domeniul de specialitate;</li> <li>✓ CS4. Identificarea conexiunii între bazele legislației și domeniul profesional ales.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<p><b>Unitatea de învățare 1: Dreptul – instituție și concept.</b></p> <p>1.1. Elemente de stat 1.2. Elemente de drept 1.3. Organele de ocrotire a normelor de drept</p> <p><b>Unitatea de învățare 2: Aspecte legislative din domeniul tehnic „Produce de panificație și paste făinoase”.</b></p> <p>2.1 Noțiuni juridice generale a reglementării tehnice „Produce de panificație și paste făinoase” 2.2 Izvoarele legislative de reglementare a domeniului tehnic “ Produce de panificație și paste făinoase”.</p> <p><b>Unitatea de învățare 3: II. Dreptul public</b></p> <p>3.1 Dreptul constituțional 3.2. Dreptul penal 3.3 Dreptul administrativ</p> <p><b>4: Dreptul privat</b></p> <p>4.1 Dreptul muncii. Reglementarea raporturilor de muncă 4.2 Dreptul civil 4.3 Dreptul familial</p> <p><b>Unitatea de învățare 5: Dreptul internațional</b></p> <p>5.1 Dreptul public internațional 5.2. Dreptul internațional privat</p>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alexandru Borodac, Bazele statului și dreptului Republicii Moldova. Chișinău. Știința. 1997.</li> <li>2. Constituția Republicii Moldova.</li> <li>3. Hotărârea de Guvern nr.130 din 21.02.2014 cu privire la aprobarea reglementării tehnice „Mașini industriale,,</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PROCESE ȘI APARATE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.04.O.015	Componenta fundamentală	II	IV
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	60	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Identificarea legislației în vigoare aplicată în procesele tehnologice din industria alimentară;</li> <li>✓ CS2. Analiza proceselor mecanice, hidromecanice și termice ale prelucrării materiilor prime;</li> <li>✓ CS3. Selectarea proceselor de difuzie aplicate în procesul de prelucrare a materiei prime;</li> <li>✓ CS4. Aplicarea metodelor electrofizice în procesele de prelucrare a produselor alimentare.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obiectul de studiu procese și aparate</li> <li>2. Procese mecanice</li> <li>3. Procese hidromecanice</li> <li>4. Procese termice</li> <li>5. Procese de difuzie</li> <li>6. Metode electrofizice de prelucrare a produselor alimentare</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стабников, В.Н.; Баранцев, В.И. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: Пищевая промышленность, 1983. 328 с.</li> <li>2. Teleoaca, R.; Petculescu, E. Procese și aparate în industria alimentară. București: Editura Didactică și Pedagogică, R. A., 1992. ISBN 973-30-2262-4</li> <li>3. Гребенюк, С.М; Михеева, Н.С. Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. М.: Агропром., 1987.</li> <li>4. Лазарев, В.Д. Лабораторный практикум по процессам и аппаратам пищевых производств. М.: Агропром. 1990. ISBN 5-10- 000866-0</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PRACTICA DE ÎNȚIERE ÎN SPECIALITATE II TEHNICA ANALIZEI CHIMICE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
-	Stagii de practică	II	IV
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	60	-
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline reale		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Selectarea veselei chimice, ustensilelor, dispozitivelor și materialelor ajutătoare necesare pentru efectuarea analizelor de laborator.</li> <li>✓ CS2. Aplicarea tehnicii de efectuare a metodelor de analiză chimică la realizarea operațiilor de laborator.</li> <li>✓ CS3. Respectarea tehnicii securității în manipularea cu vesela chimică, ustensilele, materialele și reactivii chimici.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recunoașterea tipurilor de veselă chimică utilizată în analiza chimică</li> <li>2. Alegerea ustensilelor, dispozitivelor ajutătoare și materialelor utilizate la montarea instalațiilor de laborator.</li> <li>3. Aplicarea tehnicilor de măsurare a temperaturii la efectuarea operațiilor de laborator</li> <li>4. Aplicarea tehnicilor de decantare, filtrare, centrifugare și uscare în efectuarea operațiilor de analiză chimică</li> <li>5. Aplicarea tehnicilor de măsurare a volumelor la efectuarea operațiilor de analiză chimică</li> <li>6. Aplicarea tehnicilor de determinare a masei la efectuarea operațiilor de cântărire</li> <li>7. Aplicarea tehnicilor de determinare a densității lichidelor în efectuarea operațiilor de analiză chimică</li> <li>8. Aplicarea tehnicilor de determinare a indicelui de refracție în efectuarea operațiilor de analiză chimică</li> <li>9. Aplicarea tehnicilor de determinare a pH-ului mediului în efectuarea operațiilor de analiză chimică</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chimie Analitică și Instrumentală, Horea Iustin NAȘCU, Lorentz JĂNTSCHI, Copyright Academic Direct, Academic Pres; 2006</li> <li>2. Chimie fizică. Analize chimice și instrumentale.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PRACTICA DE ÎNȚIERE ÎN SPECIALITATE II ANALIZA CHIMICO-BACTERIOLOGICĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
-	Stagii de practică	II	IV
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	60	-
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline reale		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Aplicarea metodelor de analiză chimică la stabilirea calității produselor de panificație</li> <li>✓ CS2. Efectuarea controlului microbiologic al materiei prime și semifabricatelor din industria panificației</li> <li>✓ CS3. Proiectarea activităților de realizare a analizei chimice și microbiologice în laboratoarele de specialitate</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicarea metodelor volumetrice la determinarea indicilor de calitate a produselor de panificație</li> <li>2. Aplicarea metodelor spectrofotometrice la determinare a indicilor de calitate a produselor de panificație</li> <li>3. Aplicarea metodelor gravimetrice de analiză la determinarea indicilor de calitate</li> <li>4. Aplicarea metodei extracției la determinarea indicilor de calitate a produselor alimentare</li> <li>5. Aplicarea metodelor refractometrice la determinarea substanței uscate prin metoda refractometrică</li> <li>6. Aplicarea metodelor potențimetrice la determinarea indicilor de calitate a produselor alimentare</li> <li>7. Determinarea contaminării microbiologice a cerealelor</li> <li>8. Determinarea florei microbiologice al făinurilor</li> <li>9. Controlul microbiologic al maielelor și aluatului</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chimie Analitică și Instrumentală, Horea Iustin NAȘCU, Lorentz JĂNTSCHI, Copyright Academic Direct, Academic Pres; 2006</li> <li>2. Chimie fizică. Analize chimice și instrumentale.</li> <li>3. Lucrări de laborator la Tehnologii generale în industria alimentară</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	TEHNOLOGIA DE CREȘTERE ȘI PRELUCRARE A CEREALELOR		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.03.A.031	Componenta opțională de specialitate	II	III
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Explicarea lucrărilor tehnologice pentru creșterea culturilor cerealiere.</li> <li>✓ CS2. Identificarea proprietăților maselor de boabe în timpul păstrării.</li> <li>✓ CS3. Recunoașterea efectelor prelucrării tehnologice asupra cerealelor.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<p><b>1. Culturile cerealiere</b></p> <p>1.1. Clasificarea plantelor cerealiere.</p> <p>1.2. Particularitățile morfologice și biologice a cerealelor.</p> <p>1.3. Tehnologiile de cultivare a plantelor cerealiere.</p> <p><b>2. Păstrarea cerealelor</b></p> <p>2.1. Proprietățile masei de boabe.</p> <p>2.2. Longevitatea de păstrare a boabelor.</p> <p>2.3. Curățarea și uscarea boabelor.</p> <p>2.4. Recepționarea boabelor.</p> <p>2.5. Baza materială a sectorului de păstrare.</p> <p>2.6. Regimurile de păstrare a boabelor.</p> <p><b>3. Prelucrarea cerealelor</b></p> <p>3.1. Clasificarea crupelor.</p> <p>3.2. Obținerea crupelor.</p> <p>3.3. Caracteristica diferitor feluri de crupe.</p> <p>3.4. Clasificarea făinii.</p> <p>3.5. Etapele principale în producerea felurilor de făină.</p> <p>3.6. Caracteristica felurilor de făină.</p> <p>3.7. Ambalarea, marcarea, păstrarea crupelor și a făinii.</p>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bălănuță M. Bazele agronomiei. Chișinău 1999</li> <li>2. Bâltenu J. Fitotehnie. București 2003</li> <li>3. Donea V. Bazele fitotehniei. Chișinău 2002</li> <li>4. Fedorcicova S. Merceologia produselor cerealiere. Chișinău 2008</li> <li>5. Jamba A. Tehnologia păstrării și prelucrării produselor agricole. Chișinău 2005</li> <li>6. Jamba A. Tehnologia păstrării boabelor. Chișinău 2008</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	SECURITATEA ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.03.A.032	Componenta opțională de specialitate	II	III
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea corectă a noțiunilor în domeniul securității și siguranței alimentare;</li> <li>✓ CS2. Analiza actelor legislative și normative în domeniul securității și siguranței alimentare;</li> <li>✓ CS3. Identificarea atribuțiilor organismelor abilitate în asigurarea securității și siguranței alimentare;</li> <li>✓ CS4. Realizarea unor investigații privind produsele alimentare;</li> <li>✓ CS5. Identificarea factorilor de risc la fabricarea produselor alimentare;</li> <li>✓ CS6. Aplicarea sistemului HACCP la fabricarea produselor de panificație, patiserie-cofetărie și paste făinoase;</li> <li>✓ CS7. Elaborarea măsurilor de siguranță la fabricarea produselor de panificație, patiserie-cofetărie și paste făinoase;</li> <li>✓ CS8. Estimarea cerințelor față de marcarea și etichetarea produselor alimentare.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Criza globală și securitatea alimentară.</li> <li>2. Organisme internaționale cu atribuții în asigurarea securității și siguranței alimentare.</li> <li>3. Organisme naționale cu atribuții în siguranța alimentară.</li> <li>4. Cadrul legislativ al Republicii Moldova privind siguranța alimentelor.</li> <li>5. Alimentele. Componenta chimică a alimentelor. Funcțiile nutriționale ale alimentelor.</li> <li>6. Alimentația – componentă a tradiției culturale.</li> <li>7. Transformările alimentelor în timpul lanțului alimentar.</li> <li>8. Falsificarea produselor alimentare și protecția consumatorilor.</li> <li>9. Implementarea sistemului HACCP în industria alimentară.</li> <li>10. Inocuitatea chimică a alimentelor.</li> <li>11. Aditivi și adjuvanți alimentari.</li> <li>12. Contaminanții și reziduurile din alimente.</li> <li>13. Marcarea și etichetarea alimentelor.</li> <li>14. Tehnologia de igienizare în industria alimentară.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Doboș, Viorel. Alimentația în bolile de nutriție și metabolism. Editura Didactică și Pedagogică. București. 1998.</li> <li>2. Mencinicopschi, Gheorghe. Biblia alimentară. Editura Litera Internațional Felicia. București. 2008.</li> <li>3. Mincu, Iulian. Tratat de dietetică. Editura Medicală. București. 1974.</li> <li>4. Nedelea, Alexandru. Economia, managementul și marketingul industriei alimentare. Editura Didactică și Pedagogică R. A. București. 2004.</li> <li>5. Segal, Rodica. Principiile nutriției. Alimentele și sănătatea. Editura Academica. Galați. 2002.</li> <li>6. <a href="http://www.ansa.gov.md">www.ansa.gov.md</a></li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	SANITARIA ȘI IGIENA INDUSTRIALĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.04.A.033	Componenta opțională de specialitate	II	IV
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Identificarea factorilor ce influențează igiena muncii și inofensivitatea produselor</li> <li>✓ CS2. Identificarea măsurilor sanitaro-igienice în industria de panificație, patiserie, cofetărie și paste făinoase.</li> <li>✓ CS3. Aplicarea metodelor și tehnicilor de control igienico-sanitar pe fluxul tehnologic din întreprinderile de panificație, patiserie, cofetărie și paste făinoase;</li> <li>✓ CS4. Analizarea punctelor critice de control la obținerea produselor alimentare;</li> <li>✓ CS5. Supravegherea activităților de igienizare în industria de panificație, patiserie, cofetărie și paste făinoase;</li> <li>✓ CS6. Respectarea normelor de igienă a personalului din industria alimentară.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Factori care afectează inocuitatea alimentelor</li> <li>2. Cerințe igienico-sanitare față de teritorii și încăperi de producere.</li> <li>3. Cerințe igienico-sanitare față de mediul de muncă.</li> <li>4. Cerințe igienico-sanitare față de utilajul tehnologic, ustensile și echipamente.</li> <li>5. Cerințe igienico-sanitare față de materia primă, semipreparate, produse finite.</li> <li>6. Cerințe igienico-sanitare față de ambalaje.</li> <li>7. Igiena personală a lucrătorilor.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legea R. Moldova „Privind produsele alimentare” nr. 78-XV din 18.03.2004. Monitorul Oficial al R. Moldova, 2004; nr. 83-87.</li> <li>2. Regulament privind supravegherea sanitaro-epidemiologică de stat; aprobat prin Hotărârea Guvernului R. Moldova nr. 423 din 03.05.2000. Monitorul Oficial al R. Moldova, 2000; nr. 54-56.</li> <li>3. Bălănuță M. Rubțov S. Microbiologia, sanitară și igiena alimentară. Chișinău. Editura Ruxanda. 1999.</li> <li>4. Rubțov S., Rudenco E., Sandulachi L. Sanitară și igiena. Îndrumar de laborator. Chișinău. UTM. 2003.</li> <li>5. HG nr.435 din 28.05.2010 Reguli specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.</li> <li>6. HG nr.67 din 16.12.2005 Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar.</li> <li>7. HG nr.278 din 24.04.2013 Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare.</li> <li>8. Ștețca G., Șuteu L. Norme de igienă în industria alimentară, Editura Risoprint, Cluj-Napoca. 2010.</li> <li>9. Ștețca G., David A. P. Igienizarea unităților de industrie alimentară, Editura Risoprint, Cluj-Napoca. 2009.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		



Denumirea cursului	AMBALAJUL ȘI DESIGNUL PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.04.A.034	Componenta opțională de specialitate	II	IV
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Recunoașterea rolului utilizării ambalajelor în industria panificației;</li> <li>✓ CS2. Distingerea elementelor de design și a proprietăților estetice ale ambalajelor;</li> <li>✓ CS3. Identificarea tipurilor de ambalaje;</li> <li>✓ CS4. Analiza metodelor și tehnicilor de ambalare ale produselor;</li> <li>✓ CS5. Racordarea standardelor pentru ambalajele produselor de panificație;</li> <li>✓ CS6. Aprecierea calitativă a ambalajelor.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noțiuni introductive privind ambalarea.</li> <li>2. Designul și estetica ambalajelor.</li> <li>3. Tipuri de ambalaje și materiale utilizate la confecționarea ambalajelor pentru produse de panificație.</li> <li>4. Metode și tehnici de ambalare a produselor de panificație.</li> <li>5. Standardizarea ambalajelor.</li> <li>6. Aprecierea calitativă a ambalajelor.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ambalarea, marcarea și etichetarea mărfurilor <a href="http://www.scritub.com/management/AMBALAREA-MARCAREA-SI-ETICHETA45955.php">http://www.scritub.com/management/AMBALAREA-MARCAREA-SI-ETICHETA45955.php</a></li> <li>2. Ambalarea mărfurilor alimentare <a href="http://www.creeaza.com/referate/marketing/AMBALAREA-MARFURILOR-ALIMENTAR175.php">http://www.creeaza.com/referate/marketing/AMBALAREA-MARFURILOR-ALIMENTAR175.php</a></li> <li>3. Ambalarea produselor alimentare <a href="https://ru.scribd.com/doc/43795655/Ambalarea-Prod">https://ru.scribd.com/doc/43795655/Ambalarea-Prod</a></li> <li>4. Ambalarea și etichetarea produselor de panificație și produselor de cofetărie <a href="http://documents.tips/documents/curs-ambalarea-si-etichetarea-produselor-de-panificatie.html">http://documents.tips/documents/curs-ambalarea-si-etichetarea-produselor-de-panificatie.html</a></li> <li>5. Designul ambalajelor <a href="http://www.referatele.com/marketing/PROIECT-MARKETING-Design-si-es448.php">http://www.referatele.com/marketing/PROIECT-MARKETING-Design-si-es448.php</a></li> <li>6. Estetica mărfurilor <a href="http://documents.tips/documents/estetica-marfurilor.html">http://documents.tips/documents/estetica-marfurilor.html</a></li> <li>7. HG nr. 996 din 20.08.2003 despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare. <a href="http://lex.justice.md/document_rom.php?id=25D15E6E:7A861A9F">http://lex.justice.md/document_rom.php?id=25D15E6E:7A861A9F</a></li> <li>8. Tehnici și metode de ambalare <a href="http://ambalaje.net/mod-ambalare.php">http://ambalaje.net/mod-ambalare.php</a></li> <li>9. Tipuri de ambalaje și materiale de confecționare a ambalajelor <a href="http://ambalaje.net/tipuri-ambalaje.php">http://ambalaje.net/tipuri-ambalaje.php</a></li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	CORESPONDENȚA ECONOMICĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.04.L.001	componenta la libera alegere	II	IV
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea noțiunilor de bază privind corespondența economică.</li> <li>✓ CS2. Redactarea scrisorilor de afaceri.</li> <li>✓ CS3. Întocmirea scrisorilor cu conținut economic.</li> <li>✓ CS4. Aplicarea normelor de perfectare a corespondenței interne a entității.</li> <li>✓ CS5. Întocmirea CV-ului, scrisorii de intenție și cererii personale.</li> <li>✓ CS6. Ilustrarea corespondenței private de afaceri.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corespondența. Noțiuni de bază</li> <li>2. Redactarea scrisorilor de afaceri</li> <li>3. Scrisori cu conținut economic</li> <li>4. Corespondența privind activitatea internă a entității</li> <li>5. Redactarea CV-ului, scrisorii de intenție și cererii personale</li> <li>6. Corespondența privată de afaceri</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Borcoman, Raisa. Corespondență economică și juridică / Raisa Borcoman *Carte tipărită+. - Chișinău : ASEM, 2007. - 425 p.. - Bibliogr. p. 424-425. - ISBN 978-9975-75-238-1.</li> <li>2. Borcoman, Raisa. Corespondență economică și juridică\2011\ / Raisa Borcoman ; Academia de Studii Economice din Moldova [Carte tipărită+. - Chișinău : ASEM, 2011. - 502 p.. - Bibliogr.: p. 501-502. - ISBN 978-9975-75-568-9.</li> <li>3. Borcoman, Raisa. Corespondență economică. Limbaj economic - Probleme - Exerciții și situații de caz - Teste / R. Borcoman [Carte tipărită+. - Chișinău : ASEM, 2005. - 113 p. - Bibliogr. p. 112-113. - ISBN 9975-75-288-8.</li> <li>4. Geru, Tamara. Modalități de comprimare a mesajului economic scris / Parascovia Grozavu, Tamara Geru // Economica. - An 2001,V. Nr. 2,p. 87-88. .</li> <li>5. Mistreanu, Ecaterina. Comunicarea scrisă (eseul) - sinteza unui mesaj / Ecaterina Ruga, Ecaterina Mistreanu, Angela Moldovanu // Economica. - An 2001,V. Nr. 2,p. P. 89-91. .</li> <li>6. Miștelea, Pavel. Cum să întocmim un document / Pavel Miștelea. - Chișinău : Concordia, 1990. - 28 p.. - Bibliogr. p. 27</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PSIHOLOGIA SOCIAL-ECONOMICĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
U.04.L.002	componenta la libera alegere	II	IV
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea achizițiilor intelectuale specifice domeniului psihologic pentru investigarea/aprecierea unor fapte, evenimente, procese din viața cotidiană;</li> <li>✓ CS2. Interpretarea abordărilor, proceselor, fenomenelor, experiențelor psihologiei social economice;</li> <li>✓ CS3. Aplicarea abilităților de comunicare eficientă cu implicarea termenilor psihologici;</li> <li>✓ CS4. Promovarea valorilor sociale în elaborarea strategiilor creative a oportunităților de dezvoltare personală și integrare socio-profesională reușită;</li> <li>✓ CS5. Stabilirea conexiunii între psihologia social - economică și domeniul profesional ales;</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducere în psihologie. Psihologia socială, psihologia economică – ramuri de studiu a științei psihologice.</li> <li>2. Principii și metode de abordare a fenomenelor psihice.</li> <li>3. Personalitatea umană în psihologie.</li> <li>4. Caracterul uman.</li> <li>5. Relațiile interpersonale în psihologie.</li> <li>6. Aspecte psihologice de abordare a conflictelor. Conflicte și negocieri.</li> <li>7. Psihologia grupurilor și dinamica ei.</li> <li>8. Aspecte psihologice ale conducerii. Psihologia managerială.</li> <li>9. Psihologia consumatorului.</li> <li>10. Motivarea și demotivarea profesională.</li> <li>11. Managementul stresului profesional.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Cursuri în formă digitală</i> <a href="http://www.biblioteca.digitala.ase.ro/biblioteca/carte2">http://www.biblioteca.digitala.ase.ro/biblioteca/carte2</a>. Psihologie socială autori Lector universitar Maria Elena Druta, Lector universitar Florin Druta.</li> <li>2. Neculau Adrian, <b>Manual de psihologie socială</b>, ed. Polirom, Iași, 2003.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

## ANUL III

Denumirea cursului	<b>CHIMIA FIZICĂ ȘI COLOIDALĂ</b>		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.05.O.016	componenta fundamentală	III	V
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline reale		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea teoriei atomo-moleculare la descrierea particularităților stărilor de agregare a substanțelor</li> <li>✓ CS2. Aplicarea principiilor termodinamice pentru studierea transformărilor reciproce ale energiei</li> <li>✓ CS3. Evaluarea condițiilor termodinamice ale echilibrului chimic</li> <li>✓ CS4. Utilizarea cunoștințelor din domeniul chimiei și fizicii pentru descrierea proprietăților soluțiilor</li> <li>✓ CS5. Descrierea dualității fizico-chimice a conductibilității electrice</li> <li>✓ CS6. Prezentarea criteriilor de clasificare a sistemelor disperse</li> <li>✓ CS7. Elucidarea importanței procesului sorbției și fenomenelor de suprafață în sistemele coloidale</li> <li>✓ CS8. Descrierea proprietăților generale și a metodelor de preparare a sistemelor disperse</li> <li>✓ CS9. Aplicarea teoriei cinetico-moleculare pentru caracterizarea sistemelor disperse din punctul de vedere al stabilității cinetice</li> <li>✓ CS10. Caracterizarea biopolimerilor naturali ai alimentelor ca sisteme disperse complexe</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stările de agregare a substanțelor</li> <li>2. Termodinamica chimică</li> <li>3. Cinetica chimică</li> <li>4. Soluțiile</li> <li>5. Electrochimia</li> <li>6. Starea coloidală a substanțelor</li> <li>7. Adsorbția ca factor de stabilitate a sistemelor disperse</li> <li>8. Prepararea și proprietățile sistemelor disperse</li> <li>9. Sisteme disperse aflate în stare de agregare diferită</li> <li>10. Compuși macromoleculari</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Junghietu Grigore, Cherdivarenco Mihail, Sârbu Vasile, Tudoreanu Cornelia „Chimie fizică,, - Chișinău, 1996 – 344 p.</li> <li>2. Junghietu Grigore, Cherdivarenco Mihail, Sârbu Vasile, Tudoreanu Cornelia „Chimie coloidală,, - Chișinău, 1996 – 212 p.</li> <li>3. Dima Ștefan, Murărescu Monica „Chimie fizică și coloidală (pentru studenții Colegiilor Tehnologice, Secția: Tehnologia Produselor Alimentare). Galați: Universitatea „Dunărea de jos,, 2010 – 217 p</li> <li>4. Dima Ștefan „Chimie fizică și coloidală (pentru învățământul IFR specializarea Ingineria Produselor Alimentare). Galați: Universitatea „Dunărea de jos,, 2008 – 126 p.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	BAZELE TEORETICE ALE PANIFICAȚIEI		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.05.O.017	componenta fundamentală	III	V
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	60	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Estimarea rolului amidonului în panificație;</li> <li>✓ CS2. Analiza tehnologiilor de obținere a amidonurilor;</li> <li>✓ CS3. Aprecierea calității materiilor prime utilizate în panificație;</li> <li>✓ CS4. Distingerea condițiilor optime de depozitare a făinii;</li> <li>✓ CS5. Verificarea calității produselor finite conform reglementărilor tehnice în domeniu.</li> <li>✓ CS6. Determinarea valorii nutritive și energetice a produselor de panificație;</li> <li>✓ CS7. Respectarea igienei în unitățile de producere a produselor de panificație</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Industria amidonului și produsele derivate.</li> <li>2. Tehnologii de extracție a amidonului.</li> <li>3. Tehnologii de obținere a amidonului modificat</li> <li>4. Caracteristica cerealelor.</li> <li>5. Făina.</li> <li>6. Omogenizarea, ambalarea și depozitarea făinii.</li> <li>7. Drojdia de panificație.</li> <li>8. Producerea pesmeților.</li> <li>9. Producerea covrigilor și produselor de panificație dietetice.</li> <li>10. Fabricarea sticksurilor.</li> <li>11. Fabricarea produselor de patiserie fină.</li> <li>12. Fabricarea pastelor făinoase.</li> <li>13. Valoarea nutritivă a pâinii și calitatea ei.</li> <li>14. Probleme generale ale igienizării în industria alimentară.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iu. Bălan, A. Lupașco, V. Tarlev. Tehnologia făinii și crupelor. – Editura „Tehnica-Info”, 2003.</li> <li>2. Lupu Olga Bazele teoretice ale panificației. Ciclu de prelegeri. Chișinău, UTM, 2007</li> <li>3. HG nr.202 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Grâul, orzul, ovăzul, secara, porumbul și sorgul de uz alimentar”.</li> <li>4. HG nr.68 din 29.01.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grișul și tărâța de cereale”</li> <li>5. HG nr. 775 din 03.07.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice “Produse de panificație și paste făinoase”</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	UTILAJ TEHNOLOGIC I		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.05.O.019	componenta de specialitate	III	V
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	60	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Identificarea elementelor de structură ale mașinii moderne și ale categoriilor de linii tehnologice;</li> <li>✓ CS2. Explicarea metodelor de depozitare a materiilor prime și auxiliare.</li> <li>✓ CS3: Explicarea principiilor de funcționare ale mașinilor și utilajelor din industria alimentară</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noțiuni de bază despre mașini și linii tehnologice în flux</li> <li>2. Utilaj pentru transportarea, depozitarea și păstrarea materiilor alimentare în unitățile de panificație</li> <li>3. Utilaj pentru pregătirea materiilor alimentare utilizate în panificație</li> <li>4. Utilaj pentru dozarea materiilor alimentare utilizate în panificație</li> <li>5. Utilaj pentru prepararea aluatului</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coman, M.; Grozavu C.; Dumitru, M-A. Tehnologii generale în morărit și panificație, București:Editura CD PRESS, 2012. ISBN 978-606-528-136-3.</li> <li>2. Moldoveanu,GH; Niculescu,N.; Ramniceanu,M. Utilajul și tehnologia panificației și produselor făinoase. București: Editura Didactică și Pedagogică, 1987.</li> <li>3. Драгилев, А.И.;Зайчик,Т.Р. Устройствоиэксплуатацияоборудованияпредприятийпищевойпромышленности.М.: Агропромиздат, 1988.</li> <li>4. Teleoasa,R.; Petculescu,E. Procese și aparate în industria alimentară. București: Editura Didactică și Pedagogică, R. A., 1992. ISBN 973-30-2262-4.</li> <li>5. Головань, Ю.П; Ильинский Н.А. Технологическое оборудование Хлебопекарных предприятий.М.: Пищевая промышленность, 1979</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	UTILAJ TEHNOLOGIC II		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.06.O.020	componenta de specialitate	III	V
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1.Descrierea utilajelor pentru divizare ale aluatului și modului de funcționare al acestora</li> <li>✓ CS2.Analiza construcției și modului de funcționare al utilajelor pentru prelucrarea aluatului</li> <li>✓ CS3. Explicarea construcției și modului de funcționare a utilajelor pentru coacere</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<p><b>I. Utilaje pentru prelucrarea aluatului</b></p> <p>1.1. Utilaje pentru divizarea aluatului</p> <p>1.2. Utilaje pentru modelarea aluatului</p> <p>1.3. Utilaje pentru dospire și dospire finală a aluatului</p> <p><b>II. Utilaje pentru coacere</b></p>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coman, M.; Grozavu C.; Dumitru, M-A. Tehnologii generale în morărit și panificație, București:Editura CD PRESS, 2012. ISBN 978-606-528-136-3.</li> <li>2. Moldoveanu,GH; Niculescu,N.; Ramniceanu,M. Utilajul și tehnologia panificației și produselor făinoase. București: Editura Didactică și Pedagogică, 1987.</li> <li>3. Драгилев, А.И.;Зайчик,Т.Р. Устройствоиэксплуатацияоборудованияпредприятийпищевойпромышленности.М.: Агропромиздат, 1988.</li> <li>4. Teleoaca,R.; Petculescu,E. Procese și aparate în industria alimentară. București: Editura Didactică și Pedagogică, R. A., 1992. ISBN 973-30-2262-4.</li> <li>5. Головань, Ю.П; Ильинский Н.А. Технологическое оборудование Хлебопекарных предприятий.М.: Пищевая промышленность, 1979</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	TEHNOLOGIA PANIFICAȚIEI I		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.06.O.021	componenta de specialitate	III	V
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
5	150	120	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Recunoașterea tipurilor de cereale.</li> <li>✓ CS2. Verificarea calității cerealelor.</li> <li>✓ CS3. Aprecierea calității materiilor prime utilizate în producția de panificație.</li> <li>✓ CS4. Ameliorarea calității produselor de panificație prin utilizarea materiilor auxiliare în producerea lor.</li> <li>✓ CS5. Pregătirea materiilor prime și auxiliare pentru procesul tehnologic.</li> <li>✓ CS6. Elaborarea schemelor tehnologice de fabricare a produselor se panificație.</li> <li>✓ CS7. Prepararea aluatului pentru fabricarea pâinii.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Generalități privind cerealele</li> <li>2. Însușirile senzoriale și fizico-tehnologice ale cerealelor</li> <li>3. Depozitarea și conservarea cerealelor.</li> <li>4. Materii prime în producția de panificație.</li> <li>5. Însușirile făinii de grâu.</li> <li>6. Însușirile de panificație ale făinii de secară.</li> <li>7. Materii auxiliare în producția de panificație.</li> <li>8. Depozitarea materiilor prime și auxiliare.</li> <li>9. Pregătirea materiilor prime și auxiliare.</li> <li>10. Etapele unitare a procesului tehnologic de producere a pâinii.</li> <li>11. Dozarea materiilor prime și auxiliare.</li> <li>12. Metode de preparare a aluatului din făină de grâu.</li> <li>13. Metode de preparare a aluatului din făină de secară.</li> <li>14. Frământarea aluatului preparat din făină de grâu.</li> <li>15. Fermentarea aluatului preparat din făină de grâu.</li> <li>16. Refrământarea aluatului.</li> <li>17. Prepararea aluatului preparat din făină de secară.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burluc Romulus Marian. Tehnologia și controlul calității în industria panificației, Galați, 2007.</li> <li>2. D. Bordei, F. Teodorescu, M. Toma. Știința și tehnologia panificației. – Editura AGIR, 2000.</li> <li>3. Bălan Iu., Lupașco A., Tarlev V.. Tehnologia făinii și crupelor. – Editura „Tehnica-Info”, 2003.</li> <li>4. M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. Tehnologii generale în morărit și panificație. Editura Copyright CD PRESS, 2012.</li> <li>5. O. Lupu. Bazele teoretice ale panificației. Chișinău, UTM, 2007.</li> <li>6. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.–7-е изд.–М: Пищевая промышленность, 2005.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		





Denumirea cursului	TEHNOLOGIA CRUPELOR		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.05.L.003	componenta la libera alegere	III	V
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Aprecierea calității cerealelor.</li> <li>✓ CS2. Recunoașterea importanței crupelor în alimentația omului.</li> <li>✓ CS3. Descrierea procesului tehnologic de obținere a crupelor.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cerealele – materie primă pentru obținerea crupelor.</li> <li>2. Caracteristica crupelor.</li> <li>3. Crupele de orez.</li> <li>4. Crupele de hrișcă.</li> <li>5. Crupele de grâu.</li> <li>6. Crupele de porumb.</li> <li>7. Crupele de ovăz.</li> <li>8. Crupele de orz.</li> <li>9. Crupele de mazăre.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iu.Bălan, A.Lupașco, V.Tarlev. <i>Tehnologia făinii și crupelor</i>. – Editura „Tehnica-Info”, 2003.</li> <li>2. M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. <i>Tehnologii generale în morărit și panificație</i>. Editura Copyright CD PRESS, 2012.</li> <li>3. O. Lupu. <i>Bazele teoretice ale panificației</i>. Chișinău, UTM, 2007.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PROTECȚIA CIVILĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
G.05.L.004	componenta la libera alegere	III	V
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea termenilor specifici domeniului protecției civile</li> <li>✓ CS2. Specificarea legislației ce reglementează activitatea cetățenilor în organizarea protecției civile</li> <li>✓ CS3. Descrierea procesului de organizare a protecției populației;</li> <li>✓ CS4. Recunoașterea valorilor culturale și protecția populației în caz de calamități, catastrofe și accidente;</li> <li>✓ CS5. Organizarea și efectuarea acțiunilor de salvare-deblocare în caz de calamități, catastrofe, accidente;</li> <li>✓ CS6. Caracterizarea principiilor organizatorice privind funcționarea unităților de producere în condiții extreme;</li> <li>✓ CS7. Efectuarea măsurilor urgente de salvare, deblocare și lichidare a consecințelor situațiilor excepționale, în vederea creării condițiilor normale de funcționare a unităților de producere;</li> <li>✓ CS8. Identificarea acțiunilor în vederea asigurării ordinii publice în diverse localuri: pe căile feroviare și transport auto.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principii generale de organizare a protecției civile în Republica Moldova</li> <li>2. Situații excepționale cu caracter natural. Situații excepționale tehnogene</li> <li>3. Arme moderne de nimicire în masă</li> <li>4. Principii de organizare și efectuare a măsurilor de protecție în caz de declanșare a situațiilor excepționale</li> <li>5. Efectuarea măsurilor urgente de salvare, deblocare și lichidare a consecințelor situațiilor excepționale</li> <li>6. Măsuri de importanță vitală în vederea creării condițiilor de funcționare și activitate stabilă a unităților de producere în situații excepționale</li> <li>7. Principii de organizare și acordare a primului ajutor medical</li> <li>8. Asigurarea ordinii publice în situații excepționale</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stan. N <b>Manual de protecție civilă</b>. București, 2005,</li> <li>2. Legea Republicii Moldova cu privire la Protecția Civilă</li> <li>3. Departamentul Situații Excepționale al Republicii Moldova, Surse de risc pe teritoriului Republicii Moldova, măsurile de protecție a populației, Chișinău, 1996</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	REFRIGERAREA ȘI CONGELAREA PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.06.A.035	componenta opțională de specialitate	III	VI
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Identificarea noilor procedee folosite în tehnologia panificației.</li> <li>✓ CS2. Utilizarea metodelor moderne de preparare a pâinii.</li> <li>✓ CS3. Recunoașterea echipamentelor folosite în tehnologiile moderne de preparare a pâinii.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bazele științifice ale refrigerării semifabricatelor de panificație.</li> <li>2. Tehnologia preparării semifabricatelor refrigerate.</li> <li>3. Bazele științifice ale congelării aluatului.</li> <li>4. Tehnologia de obținere a pâinii pe bază de aluat congelat.</li> <li>5. Echipamente folosite în tehnologiile de preparare a pâinii cu semifabricate refrigerate și cu aluaturi congelate.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. D. Bordei, F. Teodorescu, M. Toma. <i>Știința și tehnologia panificației</i>. Editura AGIR, 2000.</li> <li>2. Olga Boiștean, Andrei Lupașco, Ruslan Țărnă. <i>Metode moderne de preparare a pâinii</i>. UTM, Chișinău, 2009.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	COFETĂRIA DECORATIVĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.06.A.036	componenta opțională de specialitate	III	VI
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Estimarea importanței elementelor de decor pentru estetica produselor de cofetărie;</li> <li>✓ CS2. Executarea elementelor de decor din zahăr;</li> <li>✓ CS3. Obținerea elementelor de decor din pastiaj;</li> <li>✓ CS4. Realizarea elementelor de decor din ciocolată;</li> <li>✓ CS5. Executarea elementelor de decor din creme;</li> <li>✓ CS6. Decorarea produselor cu fructe confiate, frișcă, baroturi, fondant ș.a. produse.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rolul elementelor de decor pentru estetica produselor de cofetărie.</li> <li>2. Elemente de decor din zahăr.</li> <li>3. Elemente de decor din pastiaj.</li> <li>4. Elemente de decor din ciocolată.</li> <li>5. Elemente de decor din creme.</li> <li>6. Elemente de decor din fructe confiate, frișcă, baroturi, fondant ș.a. produse.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Mănăilescu, E.Nicolau, D.Câmpian, G.Panțu, M.Constantinescu. Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie. Editura Didactică și Pedagogică, București.2003.</li> <li>2. C.Dincă. Cofetar-patiser. Manual pentru Calificarea Cofetar-patiser. Editura Didactică și Pedagogică, București. 2007.</li> <li>3. C.Brumar. Tehnologia culinară de cofetărie-patiserie. Editura Didactică și Pedagogică, București.2006.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PROTECȚIA CONSUMATORULUI		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.06.L.005	componenta opțională de specialitate	III	VI
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Distingerea informațiilor referitoare la importanța și utilizarea principiilor protecției consumatorilor.</li> <li>✓ CS2. Studiarea factorilor principali care condiționează respectarea și protecția consumatorilor.</li> <li>✓ CS3. Analiza cerințelor ecologice și specificitatea protecției consumatorilor.</li> <li>✓ CS4. Descrierea controlului calității prin prisma protecției consumatorilor.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noțiunea de consumator și poziția consumatorului pe piață.</li> <li>2. Protecția vieții, sănătății, eredității și securității consumatorului.</li> <li>3. Protecția intereselor economice ale consumatorului.</li> <li>4. Prevederi specifice privind prestarea serviciilor.</li> <li>5. Obligația de informare și de consiliere.</li> <li>6. Cadrul instituțional de protecție a drepturilor consumatorului.</li> <li>7. Protecția consumatorilor pe plan regional și mondial.</li> <li>8. Răspunderea pentru încălcarea legislației consumeriste.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Băieșu A., Plotnic, O. Curs universitar la disciplina „Dreptul protecției Consumatorilor”, Centrul Editorial-Poligrafic al USM, Chișinău, 2014</li> <li>2. Cojocaru V., Plotnic O., Clauzele abuzive în contractele de consum, Centrul Editorial-Poligrafic al USM, Chișinău, 2013</li> <li>3. Cojocaru V., Plotnic O., Culegere de spețe la disciplina „Dreptul protecției consumatorilor”, Centrul Editorial-Poligrafic al USM, Chișinău, 2013</li> <li>4. Hârănău S. Ghidul consumatorului. Îndrumar didactic. Chișinău: Tipografia Centrală, 2007</li> <li>5. Zaharia S. Codul Consumului – prezentare sistematică a cadrului legislative reglementat privind protecția consumatorilor. București: Universul Juridic, 2005</li> <li>6. Legea nr.105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.126-131, art.507)</li> <li>7. Legea nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431)</li> <li>8. Legea nr. 422-XVI din 22.12.2006 privind securitatea generală a produselor, (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.145 )</li> <li>9. Hotărârea Guvernului nr.1465 din 08.12.2003 cu privire la aprobarea Regulilor de înlocuire a produselor nealimentare și a termenelor de garanție (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003)</li> <li>10. Hotărârea Guvernului nr.996 din 20.08.2003 despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003)</li> <li>11. Agenția pentru Protecția Consumatorilor</li> <li>12. Protecția drepturilor consumatorului în Republica Moldova</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	METODE MODERNE DE PRELUCRARE A ALIMENTELOR		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.06.L.006	componenta opțională de specialitate	III	VI
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Recunoașterea importanței prelucrării alimentelor.</li> <li>✓ CS2. Descrierea tehnicilor moderne de prelucrare a alimentelor.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Generalități privind prelucrarea alimentelor.</li> <li>2. Metode de conservare bazate pe utilizarea temperaturilor scăzute.</li> <li>3. Metode de conservare bazate pe utilizarea temperaturilor ridicate.</li> <li>4. Metode de conservare bazate pe reducerea conținutului de apă din produs.</li> <li>5. Metode de conservare a alimentelor prin acidifiere.</li> <li>6. Alte metode de conservare.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ion Diaconescu. Merceologie alimentară. Editura EFICIENT, București, 1998.</li> <li>2. J. Ciumac. Merceologia produselor alimentare. Editura UTM, Chișinău, 1995.</li> <li>3. Metode moderne în procesarea alimentelor. <a href="https://ru.scribd.com/doc/50726794/METODE-MODERNE-IN-PROCESAREA-ALIMENTELOR">https://ru.scribd.com/doc/50726794/METODE-MODERNE-IN-PROCESAREA-ALIMENTELOR</a></li> <li>4. Documente normetive, Reglementări tehnice</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

## ANUL IV

Denumirea cursului	LIMBA ENGLEZĂ ÎN DOMENIU		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
G.07:O.003	Componenta de formare a competențelor profesionale generale	IV	VII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	60	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Explicarea rolului alimentației în viața omului prin însușirea termenilor specifici din domeniul panificației în limba engleză.</li> <li>✓ CS2. Descrierea aspectelor generale din industria alimentară cu utilizarea termenilor specifici din domeniu în limba engleză.</li> <li>✓ CS3. Aplicarea termenilor specifici din domeniul panificației în limba engleză la descrierea produselor.</li> <li>✓ CS4. Alegerea termenilor specifici din domeniul panificației în limba engleză pentru descrierea utilajelor utilizate în domeniu.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rolul alimentației în viața omului./The role of nutrition in human life.</li> <li>2. Aspecte generale privind industria panificației./Gene-ral aspects of baking industry.</li> <li>3. Pâinea./ The bread.</li> <li>4. Pâinile lumii./ Different types of bread in the world.</li> <li>5. Produse de panificație dietetice./Bread diet.</li> <li>6. Produse de patiserie./The pastry.</li> <li>7. Pastele făinoase./Pasta</li> <li>8. Utilajele utilizate în industria panificației./ Machinery used in the bakery industry.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eleonora Dupouy, Lidia Coșciuc <b>Bazele nutriției în cifre și calcule</b>. Chișinău, UTM, 2011.</li> <li>2. M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. <b>Tehnologii generale în morărit și panificație</b>. Editura Copyright CD PRESS, 2012.</li> <li>3. O. Lupu. <b>Bazele teoretice ale panificației</b>. Chișinău, UTM, 2007.</li> <li>4. Dicționar explicativ român –englez, englez- român.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		



Denumirea cursului	BAZELE ANTREPRENORIATULUI		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
U.07.O.006	Componenta de orientare socio-umanistică	IV	VII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
4	120	90	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline economice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Identificarea ideilor de afaceri pentru valorificarea oportunităților de dezvoltare personală și profesională.</li> <li>✓ CS2. Aplicarea elementelor de management în planificarea activităților antreprenoriale.</li> <li>✓ CS3. Estimarea resurselor financiare necesare inițierii și dezvoltării unei activități antreprenoriale.</li> <li>✓ CS4. Dezvoltarea unei strategii de marketing, axate pe propria idee de afacere.</li> <li>✓ CS5. Elaborarea unui plan de afaceri pentru inițierea și dezvoltarea unei activități antreprenoriale.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antreprenoriatul - opțiune de carieră.</li> <li>2. Elemente de management ale activității antreprenoriale.</li> <li>3. Finanțarea și evidența activității antreprenoriale.</li> <li>4. Marketingul activității antreprenoriale.</li> <li>5. Planificarea activității antreprenoriale.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<p><b>Acte legislative care reglementează activitatea antreprenorială:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legea nr. 845-XII din 03.01.1992 „Cu privire la antreprenoriat și întreprinderi”.</li> <li>2. Legea nr. 220-XVI 19.10.2007 „Cu privire la înregistrarea de stat a persoanelor juridice și întreprinzătorilor individuali”.</li> <li>3. Legea R.M. nr. 1265-XV/2000 „Cu privire la înregistrarea de stat a întreprinderilor și organizațiilor”.</li> <li>4. Legea nr. 451-XV din 30.07.2001” Privind reglementarea prin licențiere a activității de întreprinzător”.</li> <li>5. Legea R.M. nr. 206-XVI /2006 “Privind susținerea sectorului întreprinderilor mici și mijlocii”.</li> <li>6. Legea nr. 93-XIV din 15.06.1998 „Cu privire la patenta de întreprinzător”.</li> <li>7. Legea nr. 208-XVI din 07.07.2006 „ Cu privire la modificările efectuate la legea patentei de întreprinzător”.</li> <li>8. Legea nr. 1353-XIV din 03.11.2000 „Privind gospodăriile țărănești (de fermier)”.</li> <li>9. Legea nr. 135-XVI din 14.06.2007 „Privind societățile cu răspundere limitată”.</li> <li>10. Legea nr. 198-XV din 15.05.2003 „Cu privire la Arenda în agricultură”.</li> <li>11. Legea R.M. Nr.1335-XIII din 01.10.97 “Cu privire la franchising”.</li> <li>12. Codul Educației al RM, Cod nr.152 din 17.07.2014. Publicat în Monitorul Oficial Nr. 319-324 din 24.10.2014. Data intrării în vigoare-23.11.2014.</li> <li>13. Codul Civil al RM. Legea nr. 1107-XV, din 06.06.2002. Publicat în Monitorul Oficial Nr. 82-86/661 din 22.06.2002.</li> <li>14. Codul Muncii al R.M. elaborat în 2003 și publicat în Monitorul Oficial Nr. 159-162/648 din 29.07.2003.</li> <li>15. H.G. nr. 926 din 12.07.2002 „Privind aprobarea tarifelor la serviciile cu plata, prestate de Camera Înregistrării de Stat.</li> <li>16. H.G. nr. 474 din 28.04.1998 „Cu privire la aplicarea mașinilor de casă și controlul cu memorie Fiscală pentru efectuarea decontărilor în numerar”.</li> <li>17. H.G. nr. 920 din 30.08.2005 „Cu privire la Nomenclatorul autorizațiilor, permisiunilor și certificatelor, eliberate de către autoritățile administrative centrale și</li> </ol>		

organele subordonate acestora persoanelor fizice și juridice pentru practicarea activității antreprenoriale”.

18.H.G. nr. 517 din 18.09.1996 “Cu privire la aprobarea Regulilor de funcționare a rețelei de comerț ambulant și a Regulilor de comerț în piețele din Republica Moldova” și altele.

19.H.G. nr. 1224 din 09.11.2004-“Regulamentul cu privire la organizarea formării profesionale continue”.

#### **Literatură didactică la disciplină**

20.Anghel L., Florescu C., Zaharia R. Marketing. Probleme, cazuri, teste. București, 1994 Antreprenoriat inițierea afacerii, coord. Bugaian L., Editura „Levința Angela”, Chișinău, 2010.

21.2.Butler D., Planificarea afacerii. Ghid de start. București: Editura All, 2006.

22.Bîrcă Alic, Managementul Resurselor Umane , ASEM, Chișinău, 2005.

23.Bugaian Larisa, Roșcovan Mihail, Solcan Angela, Todirașcu Ștefan. Ghid practic pentru antreprenori, Editura „MultiArt-SV”, Chișinău, 2010.

24.Catîșev Elena, Jumiga Diana, Ghidul antreprenorului, CONTACT, 2012.

25.Cojuhari A. Cercetări de marketing, Editura Evrica, Chișinău, 2006.

26.Cole A. Gerald. Management. Teorie și practică, Editura Știința, Chișinău, 2004.

27.Cotelnic A., Managementul activității de producție. Editura „Evrica”, Chișinău, 2003.

28.Ghid Metodologic. Sprijin pentru profesori la Bazele Antreprenoriatului. Chișinău, 2014.

29.Ghidul carierei mele. Colecția Educația 2000+. Humanitas Educațional. București, 2003.

30.Olaru D., Soare C., Managementul relațiilor cu publicul și maniere în management, Editura „Lumina”, 2001.

31.Popescu D., Eficiența comunicării în afaceri, Editura „Luceafărul”, București, 2003.

32.Organizația pentru Dezvoltarea Sectorului Întreprinderilor Mici și Mijlocii, „Ghid legislativ în domeniul activității antreprenoriale”, Chișinău, 2007.

33.Organizația pentru Dezvoltarea Sectorului Întreprinderilor Mici și Mijlocii, „Doresc să-mi lansez propria afacere”, Ghid pentru antreprenori începători și prestatori de servicii în afaceri, Chișinău, 2007.

34.Suport de curs la disciplina Bazele Antreprenoriatului. Sugestii privind proiectarea lecțiilor. Chișinău, 2014.

35.Suport de Curs la disciplina Bazele Antreprenoriatului. Caiet de sarcini pentru elevi la Bazele Antreprenoriatului, Chișinău, 2014.

36.Șuleanschi S., Veveriță V., Primii pași în afaceri. Ghid pentru antreprenorii începători. Chișinău, 2009.

37.Tinerii în acțiune – Oportunități și soluții. 2012-2014. Chișinău, 2014.

38.Tinerii în acțiune – Antreprenoriatul o opțiune de cariera, Istorie de succes. Chișinău, 2017.

39.Tinerii în acțiune – Antreprenoriatul o opțiune de cariera, Istorie de succes. Chișinău, 2019.

40.Ușurel Lucia, Balaban Ecaterina, Iabanji Iulia, Taxe și impozite pentru întreprinderile mici și mijlocii, proiectul ACED/USAID, Chișinău, 2012.

#### **Surse electronice**

1.[www.ceda.md](http://www.ceda.md)

2.<http://ro.scribd.com/doc/7058766/15/PRODUCTIVITATEA-MUNCII>

3.<http://businessportal.md/ro/files/ghiduri/>

4.<http://www.scribd.com/doc/55870812/intrebari-raspunsuri-antreprenoriat>

5.[www.odimm.md](http://www.odimm.md)

6.[www.business.md](http://www.business.md)

7.[www.macip.ase.md](http://www.macip.ase.md) 8. [www.mybusiness.md](http://www.mybusiness.md)

**Forma de  
evaluare**

Examen

Denumirea cursului	CHIMIA ALIMENTARĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
F.07.O.018	Componenta fundamentală	IV	VII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	30	60
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline reale		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Caracterizarea alimentelor din perspectiva compoziției chimice și a valorii nutritive.</li> <li>✓ CS2. Explicarea influenței apei în procesele de prelucrare și păstrare a alimentelor.</li> <li>✓ CS3. Descrierea principalelor categorii de compuși organici și transformările acestora în timpul prelucrării alimentelor.</li> <li>✓ CS4. Aprecierea importanței proceselor de oxidare a alimentelor în timpul fabricării sau păstrării.</li> <li>✓ CS5. Exprimarea importanței aditivilor alimentari în formarea calității produselor alimentare.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracteristica generală a produselor alimentare</li> <li>2. Apa în produsele alimentare</li> <li>3. Proprietățile fizico-chimice și funcționale ale glucidelor</li> <li>4. Proprietățile fizico-chimice și funcționale ale proteinelor</li> <li>5. Proprietățile fizico-chimice și funcționale ale lipidelor</li> <li>6. Proprietățile fizico-chimice și funcționale ale acizilor organici</li> <li>7. Procesele de oxidare a alimentelor</li> <li>8. Aditivii alimentari</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tatarov P, Sandulachi E, Îndrumar metodic la Chimia alimentară, UTM, 2007</li> <li>2. Tatarov P, Sandulachi E, Chimia produselor alimentare, partea I, UTM, 2008</li> <li>3. Tatarov P, Sandulachi E, Chimia produselor alimentare, partea II, UTM, 2008</li> <li>4. Tatarov P, Sandulachi E, Chimia produselor alimentare, partea III, UTM, 2010</li> <li>5. Purici I, Gîncu E, Chimia produselor alimentare, Indcații metodice pentru lucrări de laborator, UCCM, 2013</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	TEHNOLOGIA PANIFICAȚIEI II		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.07.O.022	Componenta de specialitate	IV	VII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
5	150	90	60
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Prelucrarea aluatului pentru fabricarea pâinii.</li> <li>✓ CS2. Supravegherea procesului de coacere a semifabricatelor.</li> <li>✓ CS3. Aprecierea calității pâinii.</li> <li>✓ CS4. Aplicarea metodelor de prelucrare a făinurilor defecte.</li> <li>✓ CS5. Examinarea defectelor și bolilor pâinii.</li> <li>✓ CS6. Identificarea sortimentului de produse de panificație.</li> <li>✓ CS7. Determinarea valorii nutritive a pâinii.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Răsturnarea aluatului din cuve. Divizarea aluatului.</li> <li>2. Premodelarea, rotunjirea aluatului.</li> <li>3. Repausul intermediar. Fermentarea intermediară.</li> <li>4. Modelarea finală a aluatului.</li> <li>5. Operațiile premergătoare coacerii.</li> <li>6. Coacerea semifabricatelor.</li> <li>7. Depozitarea pâinii.</li> <li>8. Randamentul în pâine</li> <li>9. Prelucrarea făinurilor defecte.</li> <li>10. Defectele și bolile pâinii.</li> <li>11. Sortimente de produse de panificație.</li> <li>12. Valoarea nutritivă a pâinii. Aroma pâinii.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burluc Romulus Marian. Tehnologia și controlul calității în industria panificației, Galați, 2007.</li> <li>2. D.Bordei, F. Teodorescu, M. Toma. Știința și tehnologia panificației. – Editura AGIR, 2000.</li> <li>3. Bălan Iu., Lupașco A., Tarlev V.. Tehnologia făinii și crupelor. – Editura „Tehnica-Info”, 2003.</li> <li>4. M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. Tehnologii generale în morărit și panificație. Editura Copyright CD PRESS, 2012.</li> <li>5. O. Lupu. Bazele teoretice ale panificației. Chișinău, UTM, 2007.</li> <li>6. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.–7-е изд.–М: Пищевая промышленность, 2005.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

<b>Denumirea cursului</b>	<b>TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE PATISERIE, COFETĂRIE ȘI PASTELOR FĂINOASE</b>		
<b>Codul cursului</b>	<b>Tipul cursului</b>	<b>Anul de studii</b>	<b>Semestru</b>
S.07.O.023	Componenta de specialitate	IV	VII
<b>Numărul de credite</b>	<b>Total ore</b>	<b>Contact direct</b>	<b>Lucrul individual</b>
6	180	90	90
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea corectă a limbajului științific în domeniu</li> <li>✓ CS2. Analiza calității materiei prime și auxiliare, condițiilor de recepție și depozitare</li> <li>✓ CS3. Identificarea și explicarea fluxurilor tehnologice de fabricare a produselor alimentare;</li> <li>✓ CS4. Alegerea corectă a utilajului necesar pentru realizarea proceselor tehnologice;</li> <li>✓ CS5. Modelarea unor contexte la studierea proceselor și utilajelor prin integrarea lor în fluxuri tehnologice continue;</li> <li>✓ CS6. Calcularea rețetelor de fabricație și pierderilor în procesul tehnologic de producere.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducere</li> <li>2. Materii prime folosite în patiserie și cofetărie.</li> <li>3. Utilaje și ustensile folosite în patiserie și cofetărie.</li> <li>4. Tehnologia preparatelor din aluat nedospit.</li> <li>5. Tehnologia preparatelor din aluat fraged.</li> <li>6. Tehnologia preparatelor din foietaj.</li> <li>7. Tehnologia preparatelor din aluat opărit.</li> <li>8. Tehnologia preparatelor din aluat dospit.</li> <li>9. Tehnologia preparatelor din aluat fluid.</li> <li>10. Tehnologia semipreparatelor pe bază de zahăr.</li> <li>11. Tehnologia preparării cremelor.</li> <li>12. Tehnologia semipreparatelor pe bază de fructe.</li> <li>13. Tehnologia semipreparatelor din albuș.</li> <li>14. Tehnologia elementelor de decor.</li> <li>15. Tehnologia preparării biscuiților.</li> <li>16. Tehnologia preparării turtelor dulci.</li> <li>17. Tehnologia de preparare a checurilor.</li> <li>18. Tehnologia de preparare a napolitanelor.</li> <li>19. Tehnologia de preparare a fursecurilor.</li> <li>20. Tehnologia de preparare a prăjiturilor.</li> <li>21. Tehnologia de preparare a tortelor.</li> <li>22. Tehnologia de preparare a pastelor făinoase.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Mănăilescu, E.Nicolau, D.Câmpian, G.Panțu, M.Constantinescu. Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie. Editura Didactică și Pedagogică, București.2003.</li> <li>2. N.Buteikis, A.Jukov. Specialități de patiserie. Lumina. Chișinău. 1992.</li> <li>3. Ковальская Л.П. Технология пищевых продуктов. Москва. 1988.</li> <li>4. Petculescu E., Ionescu R., Moldoveanu G., Filimon N. „Tehnologii în industria alimentară”. București. 1987.</li> <li>5. M.Dinu, I.Leuștean, V.Tudor, D.Ion, C.Grozavu, M.Oprea. Manual pentru pregătirea practică Industria Alimentară. Editura Oscar Print. București. 2004.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

<b>Denumirea cursului</b>	<b>CONTROL TEHNO-CHIMIC A PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE, PATISERIE ȘI PASTE FĂINOASE</b>		
<b>Codul cursului</b>	<b>Tipul cursului</b>	<b>Anul de studii</b>	<b>Semestru</b>
S.07.O.024	Componenta de specialitate	IV	VII
<b>Numărul de credite</b>	<b>Total ore</b>	<b>Contact direct</b>	<b>Lucrul individual</b>
<b>4</b>	<b>120</b>	<b>90</b>	<b>30</b>
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Interpretarea calității făinii de grâu în baza indicilor de calitate și a documentelor normative în vigoare.</li> <li>✓ CS2. Determinarea calității drojdiei de panificație.</li> <li>✓ CS3. Verificarea calității materiilor auxiliare utilizate în industria de panificație.</li> <li>✓ CS4. Aprecierea calității semifabricatelor produselor de panificație.</li> <li>✓ CS5. Stabilirea calității produselor de panificație, patiserie și paste făinoase în baza indicilor de calitate determinați și a documentelor normative în vigoare</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controlul calității făinii de grâu</li> <li>2. Controlul calității drojdiei de panificație</li> <li>3. Controlul calității materiilor auxiliare (lapte, produse lactate, ouă, grăsimi)</li> <li>4. Controlul calității semifabricatelor</li> <li>5. Controlul calității pâinii</li> <li>6. Controlul calității produselor de covrigărie</li> <li>7. Controlul calității pastelor făinoase</li> <li>8. Controlul calității biscuiților</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bantea-Zagareanu V., Analize fizico-chimice ale alimentelor (partea I), Îndrumar de laborator, UTM, 2011</li> <li>2. Bantea-Zagareanu V., Analize fizico-chimice ale alimentelor (partea II), Îndrumar de laborator, UTM, 2011</li> <li>3. Bantea V., Metode și aparatura de apreciere a calității făinurilor de grâu, UTM</li> <li>4. Bantea V., Controlul calității în industria de panificație și de cofetărie, UTM</li> <li>5. Culegere de standard</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	SISTEME INFORMAȚIONALE ÎN DOMENIUL AGROALIMENTAR		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
G.08.O.004	Componenta de formare a competențelor profesionale generale	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	60	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline reale		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea sistemului informațional automatizat RSA.</li> <li>✓ CS2. Asigurarea unei evidențe unitare și complete a utilajelor agricole.</li> <li>✓ CS3. Înregistrarea dosarelor privind gestionarea resurselor financiare destinate susținerii producătorilor agricoli.</li> <li>✓ CS4. Colectarea informației operative despre filierele vegetale/animaliere, mersul lucrărilor agricole, protecția plantelor și fertilizarea culturilor agricole.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistemul informațional automatizat „Registrul de Stat al Animalelor (SIA RSA)”</li> <li>2. Sistemul informatic „Registrul Utilajului Agricol (SI RUA)”</li> <li>3. Sistemul informațional automatizat „Agenția de Intervenție și Plăți pentru Agricultură (AIPA)”</li> <li>4. Sistemul informatic „AGROMAIA”</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lucrare metodologică SIA RSA <a href="https://www.cia.md/ro/sia/identificarea-animalelor/informatie-utila-sita">https://www.cia.md/ro/sia/identificarea-animalelor/informatie-utila-sita</a></li> <li>2. Lucrare metodologică SI RUA <a href="https://www.cia.md/ro/sia/sia-rta/informatie-utila-rta">https://www.cia.md/ro/sia/sia-rta/informatie-utila-rta</a></li> <li>3. Lucrare metodologică SIA AIPA <a href="https://www.cia.md">https://www.cia.md</a></li> <li>4. Instrucțiune metodologică privind utilizarea SIA AGROMAIA <a href="https://www.cia.md">https://www.cia.md</a></li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	ETICA PROFESIONALĂ		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
U.08.O.007	Componenta de orientare socio-umanistică	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Identificarea modului de comportare în societate prin nominalizarea conceptelor de bază ale eticii;</li> <li>✓ CS2. Utilizarea etichetei și a manierelor impecabile pentru un comportament profesional demn și decent;</li> <li>✓ CS3. Dezvoltarea bunului simț de comunicare în relațiile interpersonale la locul de muncă;</li> <li>✓ CS4. Cultivarea bunelor maniere pentru afacerile profesionale în estimarea rolului unui comportament etic.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noțiuni generale de etică. Necesitatea eticii.</li> <li>2. Etica profesională și profesionalismul.</li> <li>3. Etica afacerilor.</li> <li>4. Etica și cultura organizațională.</li> <li>5. Codurile de etică ale organizațiilor.</li> <li>6. Eticheta în afaceri.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Cursuri în formal digital</i> <a href="http://facultate.regielive.ro/cursuri/alte_domenii/etica_profesionala-58092.html">http://facultate.regielive.ro/cursuri/alte_domenii/etica_profesionala-58092.html</a></li> <li>2. Covaș Lilia, <i>Cultura afacerilor</i>, Chișinău, 2004</li> <li>3. Cândea Rodica, Cândea Dan. <i>Comunicarea managerială: concepție, deprinderi, strategie</i>,</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		



Denumirea cursului	FILOSOFIE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
U.08.O.008	Componenta de orientare socio-umanistică	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline socio-umane		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea conceptului, noțiunilor și metodelor de analiză și gândire filozofică în activitatea profesională;</li> <li>✓ CS2. Interpretarea conceptelor și teoriilor specifice domeniului filosofic;</li> <li>✓ CS3. Dezvoltarea abilităților de comunicare interpersonală în diferite situații de viață;</li> <li>✓ CS4. Analiza conexiunii între filosofie și domeniul profesional ales;</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obiectul și problematica filosofiei.</li> <li>2. Elemente de istorie a filosofiei.</li> <li>3. Ontologia – teoria existenței.</li> <li>4. Gnoseologia – teoria cunoașterii.</li> <li>5. Antropologia filosofică-domeniu al reflecției filosofice.</li> <li>6. Axiologia – teoria valorii.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. BOBÎNĂ GH., ROȘCA I., SAHARNEANU E., JUC V. ș.a. Filosofie (manual pentru licee), Editura Prut, 2001</li> <li>2. GRUNGBERG C. ș.a., Filosofie, manual pentru licee, Craiova, 1991.</li> <li>3. CAPCELEA V. Filosofie, Chișinău 1998.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	MANAGEMENTUL CALITĂȚII		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.08.O.024	Componenta de specialitate	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	45	15
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Recunoașterea nevoii de asigurare a calității.</li> <li>✓ CS2. Descrierea metodelor de îmbunătățire a calității produselor.</li> <li>✓ CS3. Elaborarea documentației Sistemului de Management al Calității.</li> <li>✓ CS4. Gestionarea Sistemului de Management al Calității la întreprindere.</li> <li>✓ CS5. Proiectarea procesului de implementare Sistemului de Management al Calității la întreprindere.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calitatea – concept și caracteristici.</li> <li>2. Esența managementului calității.</li> <li>3. Conceptul Managementului calității totale (TQM).</li> <li>4. Standardizarea și rolul ei în managementul calității.</li> <li>5. Documentația Sistemului de Management al Calității.</li> <li>6. Structura organizatorică a Sistemului de Management al Calității.</li> <li>7. Implementarea Sistemului de Management al Calității la întreprindere.</li> <li>8. Indicatorii și instrumentele calității.</li> <li>9. HACCP – sistem de asigurare a calității la întreprindere</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anastase, A., ș.a., Standardizarea și certificarea mărfurilor, Editura ASE, București, 2004</li> <li>2. Dan Boboc, Managementul calității produselor agroalimentare, Editura ASE București, 2006;</li> <li>3. Iosif, N., ș.a., Analiza calității produselor, București, Editura Tribuna Economică, 2002.</li> <li>4. Pruteanu, A., Managementul calității totale, Iași, Editura Junimea, 1998;</li> <li>5. Maniu, A., Manualul calității, București, Editura Economică, 1998.</li> <li>6. ISO 22000</li> <li>7. EN ISO 9001: 2008.</li> <li>8. ISO 10013:1997 Ghid pentru realizarea/dezvoltarea manualului calității</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PROIECTAREA ÎNTREPRINDERILOR DE RAMURĂ: PRODUSE DE PANIFICAȚIE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.08.O.026	Componenta de specialitate	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	60	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Operarea cu metodele și tehnicile utilizate în proiectarea întreprinderii;</li> <li>✓ CS2. Analiza planului general de organizare al unei întreprinderi din ramura industriei alimentare;</li> <li>✓ CS3. Studiarea amplasării mijloacelor de muncă pe suprafețele de producție;</li> <li>✓ CS4. Distingerea cerințelor igienice privind amplasarea și proiectarea întreprinderilor de ramură: produse de panificație.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<p><b>1. Proiectarea întreprinderii</b></p> <p>1.1. Metode și tehnici utilizate la proiectarea întreprinderii</p> <p>1.2. Planul general de organizare al întreprinderii</p> <p><b>2. Analiza amplasării mijloacelor de muncă pe suprafețele de producție</b></p> <p>2.1. Amplasarea staționară sau pe post fix</p> <p>2.2. Amplasarea conform procesului tehnologic sau pe grupe de mașini</p> <p>2.3. Amplasarea conform produsului sau obiectului</p> <p><b>3. Cerințe igienice privind amplasarea și proiectarea întreprinderilor de ramură: produse de panificație.</b></p>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adler L.A; Solomon Z:A; și alții. Proiectarea clădirilor și ansamblurilor industriale. Ediție tehnică. 1975.</li> <li>2. Peștișanu C; și alții. Construcții. Editura didactică și pedagogică. București.,1987.</li> <li>3. Peștișanu C. Construcții. Curs general. Editura didactică și pedagogică. București.,1987.</li> <li>4. Боголюбов С.К.Черчение. Машиностроение, 1989.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	ADITIVI ALIMENTARI ÎN PANIFICAȚIE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.08.O.027	Componenta de specialitate	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Recunoașterea rolului utilizării aditivilor alimentari în industria alimentară.</li> <li>✓ CS2. Descrierea procedeelor de îmbunătățirea calității produselor de panificație prin utilizarea aditivilor alimentari convenabili.</li> <li>✓ CS3. Distingerea amelioratorilor complecși utilizați în întreprinderile de panificație.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aspecte generale privind aditivii alimentari.</li> <li>2. Conservanții în panificație.</li> <li>3. Emulgatorii în panificație.</li> <li>4. Amelioratorii chimici utilizați în panificație.</li> <li>5. Utilizarea enzimelor în panificație.</li> <li>6. Glutenul vital în panificație.</li> <li>7. Amelioratorii complecși în panificație.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bivolaru. <b>Enciclopedia aditivilor</b>. București, Editura Shambala, 2008.</li> <li>2. Enuța Iorga, Ch. Campeanu. <b>Utilizarea enzimelor în panificație</b>. București, Institutul de Bioresurse Alimentare.</li> <li>3. И.В.Матвеева, И.Г.Белявская. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Москва, 2001.</li> <li>4. HG nr. 229 din 29.03.2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari</li> <li>5. HG nr. 05 din 17.12.2001 cu privire la aprobarea și implementarea "Regulilor și a normelor sanitare privind aditivii alimentari"</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	ECONOMIA ȘI STATISTICA RAMURII		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.08.O.028	Componenta de specialitate	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
3	90	60	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline economice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea conceptului, noțiunilor și metodelor în studierea statisticii și economiei ramurii</li> <li>✓ CS2. Operarea cu metodele de prezentare a datelor statistice.</li> <li>✓ CS3. Aplicarea metodelor statistice în studierea eficienței economice a utilizării factorilor de producție</li> <li>✓ CS4. Calcularea costului de producție</li> <li>✓ CS5. Evaluarea rezultatelor economico-financiare ale entităților</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esența statisticii ca știință, instrument de cunoaștere și dirijare în economie</li> <li>2. Prelucrarea primară, totalizarea, gruparea datelor statistice. Metoda de prezentare a datelor statistice</li> <li>3. Mijloacele fixe productive</li> <li>4. Activele circulante și aprovizionarea tehnico-materială a entităților</li> <li>5. Resursele umane și remunerarea muncii</li> <li>6. Costul producției</li> <li>7. Eficiența activității economice a entităților</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursul Economia și statistica ramurii</li> <li>2. Prisăcaru V. Economia întreprinderii. Chișinău 2011.</li> <li>3. Timofti E. Statistica (manual). Chișinău:</li> <li>4. Centrul editorial al UASM, 2010.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PRACTICA DE SPECIALITATE II: PRACTICA DE PRODUCȚIE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
-	stagii de practică	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
4	120	120	-
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Familiarizarea cu structura întreprinderii și sortimentul producției</li> <li>✓ CS2. Analiza tehnologiilor aplicate la întreprinderea dată, reglementărilor tehnice și ordinea întocmirii lor</li> <li>✓ CS3. Aprecierea proprietăților fizice, fiziologice și tehnologice a materiei prime, semifabricatelor și produselor finite</li> <li>✓ CS4. Identificarea operațiilor tehnologice și utilajului necesar pentru realizarea acestor operații</li> <li>✓ CS5. Estimarea cerințelor securității și sănătății în muncă.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Familiarizarea cu întreprinderea și regimul de lucru. Instruirea referitor la securitatea și sănătatea în muncă</li> <li>2. Familiarizarea cu sortimentul producției și tehnologiile de producție aplicate</li> <li>3. Îndeplinirea sarcinilor de producere la locurile de muncă.</li> <li>4. Familiarizarea cu metodele de dirijare a procesului tehnologic. Studiarea metodelor progresive de management</li> <li>5. Excursii la alte subdiviziuni, întreprinderi din ramură.</li> <li>6. Sistematizarea materialului informativ colectat și întocmirea raportului</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. <i>Tehnologii generale în morărit și panificație</i>. Editura Copyright CD PRESS, 2012.</li> <li>2. C. Brumar. <i>Tehnologia culinară de cofetărie – patiserie</i>. București. Ed. Didactică și Pedagogică R.A. 2006.</li> <li>3. Mănăilescu. <i>Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie</i>. București. Ed. Didactică și Pedagogică R.A. 2000.</li> <li>4. Regulamente tehnologice a diferitor tipuri de procese tehnologice din panificație, cofetărie și paste făinoase.</li> <li>5. Reglementări tehnice pentru aprecierea indicilor de calitate.</li> <li>6. Documente normativ-tehnice a întreprinderilor din ramură.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PRACTICA CE ANTICIPEAZĂ PROBELE DE ABSOLVIRE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
-	stagii de practică	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
5	150	150	-
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Analiza întreprinderii în care elevii își petrec stagiul de practică.</li> <li>✓ CS2. Îndeplinirea funcțiilor de tehnician de panificație.</li> <li>✓ CS3. Utilizarea utilajului tehnologic și a ustensilelor necesare fabricării produselor de panificație.</li> <li>✓ CS4. Verificarea calității produselor finite.</li> <li>✓ CS5. Recunoașterea documentației îndeplinite la întreprindere.</li> <li>✓ CS6. Estimarea cerințelor securității și sănătății în muncă.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inițierea elevilor referitor la organizarea întreprinderii.</li> <li>2. Studiarea cerințelor, normelor sanitariei și protecției muncii la întreprindere.</li> <li>3. Integrarea elevilor în activitatea secțiilor și serviciilor întreprinderii.</li> <li>4. Executarea funcțiilor tehnicianului în panificație.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burluc Romulus Marian. <b>Tehnologia și controlul calității în industria panificației</b>, Galați, 2007.</li> <li>2. D. Bordei, F. Teodorescu, M. Toma. <b>Știința și tehnologia panificației</b>. – Editura AGIR, 2000.</li> <li>3. M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. <b>Tehnologii generale în morărit și panificație</b>. Editura Copyright CD PRESS, 2012.</li> <li>4. O. Lupu. <b>Bazele teoretice ale panificației</b>. Chișinău, UTM, 2007.</li> <li>5. Ауэрман Л.Я. <b>Технология хлебопекарного производства</b>. – 7-е изд. – М: Пищевая промышленность, 2005.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	PRODUSE SPECIALE DE PANIFICAȚIE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.07.A.037	Componenta opțională de specialitate	IV	VII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
4	120	30	90
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline tehnice și tehnologice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Recunoașterea importanței dietelor speciale.</li> <li>✓ CS2. Producerea produselor speciale de panificație.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Generalități privind alimentația specială.</li> <li>2. Produse de panificație acloride.</li> <li>3. Produse de panificație cu aciditate redusă.</li> <li>4. Produse de panificație cu conținut maxim de iod.</li> <li>5. Produse de panificație cu conținut mic de glucide.</li> <li>6. Produse de panificație cu lecitină.</li> <li>7. Produse de panificație cu conținut redus de proteine.</li> <li>8. Produse de panificație aglutenice.</li> <li>9. Produse de panificație cu fibre alimentare.</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. D. Bordei, F. Teodorescu, M. Toma. <i>Știința și tehnologia panificației</i>. Editura AGIR, 2000.</li> <li>2. M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. <i>Tehnologii generale în morărit și panificație</i>. Editura Copyright CD PRESS, 2012.</li> <li>3. Olga Lupu. <i>Bazele teoretice ale panificației. Curs de prelegeri</i>. UTM, Chișinău, 2007.</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		



Denumirea cursului	TEHNOLOGII PROMOȚIONALE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.07.A.038	Componenta opțională de specialitate	IV	VII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
4	120	30	90
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline economice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Utilizarea conceptului, instrumentelor și etapelor în proiectarea mixului promoțional.</li> <li>✓ CS2. Aplicarea opțiunilor strategice pentru elaborarea planului media.</li> <li>✓ CS3. Operarea cu instrumente specifice tehnologiilor promoționale.</li> <li>✓ CS4. Evaluarea eficacității implementării tehnologiilor promoționale</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Politica promoțională – componentă de bază a mixului de marketing.</li> <li>2. Publicitatea</li> <li>3. Activitatea de relații publice</li> <li>4. Promovarea vânzărilor</li> <li>5. Forțele de vânzare</li> <li>6. Manifestări promoționale</li> <li>7. Marketingul direct</li> <li>8. Eficacitatea activității promoționale</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legea R. Moldova cu privire la publicitate nr. 1227-XIII din 27.06.97, Monitor oficial din 16.10.97</li> <li>2. BLYTHE, J. <i>Esențialul în marketing. Ediția a II-a</i>. București: Editura RENTROP &amp; STRATON. 2005</li> <li>3. CRUCERU, A. F. <i>Tehnici promoționale</i>. București: Editura Uranus. 2009</li> <li>4. MUNTEANU, V. coordonator. <i>Marketing pentru toți</i>. Chișinău. 1998</li> <li>5. KOTLER, Ph. <i>Managementul marketingului</i>. București: Editura Teora. 2008</li> <li>6. Olaru S. <i>Marketing, Teorie și aplicații</i>. București: Editura LuminaLex. 2006</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		

Denumirea cursului	FIRMA DE EXERCIȚIU I, II		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.07.L.007 S.08.L.009	componenta la libera alegere	IV	VII VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
2	60	30	30
Catedra responsabilă	Catedra de discipline economice		
Competențe specifice acumulate	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Comunicarea în echipă și comportament profesional în domeniul afacerilor;</li> <li>✓ CS2. Utilizarea conceptelor de bază specifice educației antreprenoriale;</li> <li>✓ CS3. Organizarea și completarea circuitului documentelor financiar –contabile;</li> <li>✓ CS4. Întocmirea rapoartelor financiare și a documentelor de previziune;</li> <li>✓ CS5. Elaborarea unui plan de afaceri, valorificând oportunitățile existente în comunitate;</li> <li>✓ CS6. Inițierea și gestionarea propriei afaceri în condițiile economiei de piață;</li> <li>✓ CS7. Utilizarea PC și a altor echipamente IT;</li> <li>✓ CS8. Valorificarea oportunităților de creștere profesională, dezvoltarea pentru carieră și de încadrare în câmpul muncii.</li> </ul>		
Conținutul cursului	<p><b>Unitatea de învățare I.</b> Înființarea Firmei de Exercițiu</p> <p><b>Unitatea de învățare II.</b> Managementul Firmei de Exercițiu.</p> <p><b>Unitatea de învățare III.</b> Planificarea afacerii.</p> <p><b>Unitatea de învățare IV.</b> Activități curente în Firma de Exercițiu</p> <p>4.1. Departamentul Resurse Umane</p> <p>4.2. Departamentul Marketing</p> <p>4.3. Departamentul Financiar –Contabil</p> <p>4.4 Departamentul Aprovizionare și Desfacere</p> <p>4.5. Instrumente specifice TIC utilizate în FE</p> <p>4.6. Activități complementare</p> <p><b>Unitatea de învățare V.</b> Organizarea și desfășurarea evenimentelor special</p> <p><b>Unitatea de învățare VI.</b> Lichidarea și reorganizarea Firmei de Exercițiu</p>		
Literatura recomandată	<p><b>Legi și acte normative</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Codul Educației al Republicii Moldova nr. 152 din 17.07.2014, Monitorul Oficial nr. 319-324/634 din 24.10.2014;</li> <li>2. Strategia de dezvoltare a învățământului vocațional/tehnic din Republica Moldova pe anii 2013-2020;</li> <li>3. Regulamentul de organizare și desfășurarea procesului didactic în învățământul mediu de specialitate în baza Sistemului Național de Credite de Studiu; ordinul ME nr. 857 din 23.08.2013;</li> <li>4. Planul-cadru pentru învățământul mediu de specialitate în baza ECVET; ordinul ME nr. 857 din 23.08.2013;</li> <li>5. Ghid de implementare a Sistemului Național de Credite de Studiu în învățământul mediu de specialitate; ordinul ME nr. 857 din 23.08.2013;</li> <li>6. Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova, Hotărârea Guvernului nr. 461, din 2 iulie 2013;</li> <li>7. Codul fiscal al Republicii Moldova cu modificările ulterioare;</li> <li>8. Hotărârea Guvernului nr.1476 din 14 noiembrie 2002, Cu privire la criteriile de ținere a contabilității de către unele categorii de agenți economici;</li> <li>9. Legea contabilității nr. 113 din 27.04.2007, publicată la 07.02.2014 în Monitorul Oficial Nr. 27-34;</li> </ol>		

	<p>10. Legea cu privire la antreprenoriat și întreprinderi, nr. 845 din 03.01.1992;</p> <p>11. Legea nr. 1265-XIV din 05.10.2000 cu privire la înregistrarea de stat a întreprinderilor și organizațiilor;</p> <p>12. Legea Republicii Moldova cu privire la protecția consumatorilor Nr. 1435-XII din 25.05.93 (Monitor Oficial din 30.10.93);</p> <p>13. Legea Republicii Moldova cu privire la publicitate nr. 1227-XIII din 27.06.97, Monitor Oficial din 16.10.97;</p> <p>14. Legea Republicii Moldova cu privire la protecția concurenței Nr. 1103-XIV din 30.06.2000 Monitor Oficial din 31.12.2000;</p> <p>15. Legea RM cu privire la filantropie și sponsorizare Nr. 1252-XIV din 07.07.95, Monitor Oficial al R.M. Nr. 47/562 din 24.08.1999;</p> <p>16. Legea nr. 1353-XIV din 03.11.2000 privind gospodăriile țărănești (de fermier);</p> <p>17. Normele pentru efectuarea operațiunilor de casă în economia națională a Republicii Moldova, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 764 din 25.11.1992 cu modificările ulterioare</p> <p><b>Manuale, monografii, broșuri</b></p> <p>18. Achiri I., Bolboceanu A., Hadîrcă M. Evaluarea standardelor educaționale. Ghid metodologic. Chișinău, 2009</p> <p>19. Arcan, P., Botezatu, A., Boșcăneanu, N. etc. Firma de exercițiu –start sigur în carieră. Chișinău: Garamont Studio. 2012. 138p.</p> <p>20. Bîrnaz N. Formarea competențelor la elevi –imperativul învățământului de calitate. În: Calitatea educației: teorii, principii, realizări. Materialele Conferinței Științifice Internaționale, 30–31 octombrie 2008, Partea I, Chișinău: IȘE, (CEP USM), p. 103–1072.</p> <p>21. Botezatu, A., Budurin-Furculiță C., Lazarev N. etc. Firma de exercițiu. Ghid pentru elevi. Chișinău: T-PAR. 2013. 188 p. 2.5. Burlacu N., Graur E. Bazele managementului, curs universitar. Chișinău: Editura ASEM. 2006.</p> <p>22. Cartaleanu, T., Cocovan, O., Goraș-Postică, V., Lîsenco, S., Sclifos, L. Formare de competențe prin strategii didactice interactive. Chișinău: Editura Pro Didactica. 2008.</p> <p>23. Goian I., Curs de antreprenoriat. Chișinău: Ed. Epigraf. 2010</p> <p>24. Gorobievski S. Antreprenoriatul, aspecte fundamentale manageriale. Chișinău: Tehnica-Infor. 2009. 326 p.</p> <p>25. Guțu V. Cadrul de referință al Curriculumului Național. Chișinău: Știința. 2007.</p> <p>26. Hîrnău S., Bognibova E., Marketing, Ghid pentru antreprenori, instructori și consultanți. Chișinău: BIZPRO MOLDOVA. 2003</p> <p>27. Ilieș L. Management. Cluj Napoca: Editura Risoprint. 2008</p> <p>28. Kotler Ph. Managementul marketingului. București: Editura Teora. 2008</p> <p>29. Materialele seminarelor ECONET, organizate de KulturKontakt, Austria.</p> <p>30. Pruteanu Ș. Cercetarea de marketing. Studiul pieței pur și simplu. Ediția a II-a. Iași: Editura Polirom. 2005</p> <p>31. Stancu Ș. Relații publice și comunicare. București: Editura Teora. 2000</p> <p>32. Voicu, M. ABC-ul comunicării manageriale. Brăila: Editura Danubis. 2003</p>
<b>Forma de evaluare</b>	Examen

Denumirea cursului	PREȚURI ȘI TARIFE		
Codul cursului	Tipul cursului	Anul de studii	Semestru
S.08.A.010	componenta la libera alegere	IV	VIII
Numărul de credite	Total ore	Contact direct	Lucrul individual
2	60	30	30
<b>Catedra responsabilă</b>	Catedra de discipline economice		
<b>Competențe specifice acumulate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CS1. Explicarea conceptului prețurilor în teoria economică;</li> <li>✓ CS2. Fundamentarea politicii și strategii de prețuri în cadrul întreprinderii industriei alimentare;</li> <li>✓ CS3. Analizarea tipurilor de piață legate de formarea prețurilor;</li> <li>✓ CS4. Identificarea metodelor principale de determinare prețurilor;</li> <li>✓ CS5. Aplicarea legislația în reglementarea prețurilor și tarifelor în industria alimentară;</li> <li>✓ CS6. Estimarea tarifelor specifice industriei alimentare.</li> </ul>		
<b>Conținutul cursului</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceptul, esența și rolul prețurilor în economie</li> <li>2. Politica privind formarea prețurilor la întreprindere industriei alimentare</li> <li>3. Adaptarea prețurilor pe tipuri de piața</li> <li>4. Metode de determinare prețurilor în industria alimentară</li> <li>5. Reglementarea de stat a prețurilor și tarifelor în industria alimentară</li> <li>6. Specificul determinării tarifelor în industria alimentară</li> </ol>		
<b>Literatura recomandată</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eugenia Bușmachi, Ana Gumovschi <b>Prețuri și tarife</b> Chișinău, ASEM 2005</li> <li>2. Tatiana Moșteanu, <b>Prețuri, echilibru concurențial și bunăstarea socială</b>, Editura Economică, București 2001.</li> <li>3. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova "Cu privire la măsurile de coordonare și reglementare către stat a prețurilor (tarifelor)" nr. 547 din 04.08.1995</li> </ol>		
<b>Forma de evaluare</b>	Examen		