

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR

COORDONAT

Ministerul Agriculturii și Industriei
Alimentare


Vladimir BOLEA, Ministru

„ 26 ” septembrie 2022



APROBAT

Ministerul Educației și Cercetării


Anatolie TOPALĂ, Ministru

1005 din 11 octombrie 2022



DECIZIA

Consiliului Național pentru Calificări

nr. 10 din „ 29 ” septembrie 2022

STANDARD DE CALIFICARE

DOMENIUL GENERAL DE STUDIU

072 Tehnologii de fabricare și prelucrare

DOMENIUL DE FORMARE
PROFESIONALĂ

0721 Procesarea alimentelor

PROGRAMUL DE STUDII

0721.1 Tehnologia și managementul
alimentației publice








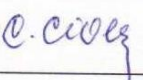

CALIFICAREA

Inginer licențiat

NIVELUL CALIFICĂRII

6 CNC

FIȘA DE VALIDARE A CONFORMITĂȚII

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
MEMBRII GRUPULUI DE LUCRU CARE A ELABORAT STANDARDUL DE CALIFICARE					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor	CHIRSANOVA Aurica	Șefă Departament Alimentație și Nutriție, dr., conf. univ.,		09.09.22
2.		MACARI Artur	Șef Departament Tehnologia Alimentelor, dr., conf. univ.,		09.09.22
3.		CAPCANARI Tatiana	Departament Alimentație și Nutriție, conf. univ., dr.		09.09.22
4.		SUHODOL Natalia	Departament Alimentație și Nutriție, conf. univ., dr.		09.09.22
5.		POPESCU Liliana	Departament Tehnologia Alimentelor, dr., conf. univ.,		09.09.22
6.		BULGARU Viorica	Departament Tehnologia Alimentelor, dr., conf. univ.,		09.09.22
7.	Universitatea de Stat din Cahul	RUMEUS Iurie	Facultatea de Economie, Inginerie și Științe Aplicate, conf. inter., dr.		09.09.22
8.	Amaris Garden, mun. Chișinău	CIOBANU Corina	administrator		09.09.22
9.	SA Franzeluta	MELNIC Liudmila	Manager (șefă) al sistemelor de management integrat		09.09.22

Standard de calificare: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC






Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesare alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

COMISIA DE VALIDARE A STANDARDULUI DE CALIFICARE					
1.	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare, Președintă a Comisiei de validare	REȘITCA Rodica	șefă, Serviciul cercetare, învățământ și consultanță în agricultură, MAIA	<i>R. Resitca</i>	<i>26.09.2022</i>
2.	Asociapa Patronala Asociapa Nationala a Producatorilor de Lapte și Produse Lactate "Lapte"	LINTE Carolina	directoare executivă	<i>Lin</i>	<i>26.09.2022</i>
3.	Comitetul Sectorial pentru Formare Profesionala in domeniul Agriculturii și Industriei Alimentare, AgroindVET	BULAT Corina	secretară organizatoare, șefa adjunctă a Departamentului organizare, educație și informație al Federației Naționale a Sindicatelor din Agricultură și Alimentație „Agroindsind”	<i>Bulat</i>	<i>26.09.2022</i>
4.	Castel MIMI SRL	BUZA Nona	Manager (șefă) de producere, inginer tehnolog	<i>B. Buza</i>	<i>26.09.2022</i>
5.	Facultatea de Economie, inginerie și științe aplicate, Universitatea de Stat „Bogdan Petriceicu Hașdeu” din Cahul	CECLU Liliana	Decan, Dr. conf. univ.	<i>C. Ceclu</i>	<i>26.09.2022</i>

FIȘA DE CONSULTARE

Nr. Crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
PARTENERI SOCIALI					
1.	Restaurantul „Perla Royal”, mun. Chișinău	<i>OLARU Victoria</i>	Administrator		08.09.22
2.	Restaurantul – Hotel „Jolly Alon” SRL, mun. Chișinău	<i>IVASIUC Alina</i>	Tehnolog șef		08.09
3.	Restaurantul „Crama veche”, mun. Chișinău	<i>ȘEREMET Constantin</i>	Director		09.09
4.	SC „Stăpînul mesei” SRL, mun. Chișinău	<i>BAICEAN Oxana</i>	Manager pe securitate și calitate a produselor alimentare		07.09
5.	SRL „Cosmos laboratory”, mun. Chișinău	<i>ZOLOTARIOVA Aliona</i>	Fondatoare		08.09

FIȘA DE CONSULTARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
PARTENERI SOCIALI					
1.	Restaurantul „Golden lion”, mun. Chișinău	<i>PORFIREANU Olga</i>	Administratoare		14.09.2022
2.	Laboratorul de patiserie artizanală „Capy's Cakes”, mun. Chișinău	<i>NEGOIȚA Cătălina</i>	Directoare		14.09.2022
3.	SRL „Dalomites”, Hotel BERD'S	<i>ROTARI Gheorghe</i>	Manager Restaurant&Bar		15.09.2022
4.	Institutul de Microbiologie și Biotehnologie	<i>CEPOI Liliana</i>	Directoare, Dr. în științe biologice, conferențiar cercetător		16.09.2022
5.	Universitatea de Stat din Comrat	<i>CARTĂȘEV Anatolii</i>	Dr. în științe biologice, Departamentul de producție și prelucrare a produselor agricole		15.09.2022
6.	Colegiul Cooperatist din Moldova	<i>Viorica SITNICENCO</i>	Directoare		19.09.2022
7.	Casa Rinaldi în Moldova	Franco SANA	Manager general		20.09.2022

Standard de calificare: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesare alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

FORMULARUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	<p>Deținătorul calificării <i>Inginer licențiat în Tehnologia și managementul alimentației publice</i>, nivel 6 CNC, domeniul de formare profesională <i>Procesarea alimentelor</i> își desfășoară activitatea de muncă în întreprinderile de alimentație publică și este capabil să soluționeze probleme profesionale atribuite diverselor domenii de activitate: de producere, tehnologice și manageriale.</p> <p>Inginerului licențiat <i>în Tehnologia și și managementul alimentației publice</i> conduce activitatea de producere și tehnologice ce vizează dezvoltarea sortimentelor proprii întreprinderii de alimentație publică în contextul evoluției și dezvoltării acestora; implementarea materiilor prime și tehnologiilor culinare noi; implementarea sistemelor de siguranță ecologică a procesului de producere a preparatelor culinare și articolelor de cofetărie-patiserie.</p> <p>Inginerul licențiat <i>în Tehnologia și managementul alimentației publice</i> se implică în proiecte privind, redotarea cu utilaje, modernizarea liniilor tehnologice de producere, precum și lansarea de produse ale alimentației publice noi.</p> <p>În vederea asigurării calității și siguranței produselor alimentare, inginerul licențiat <i>în Tehnologia și managementul alimentației publice</i> realizează controlul intern al calității de-a lungul fluxului de producere de la materia primă până la produsul finit.</p> <p>Activitatea managerială a inginerului licențiat <i>în Tehnologia și managementul alimentației publice</i> este orientată spre asigurarea managementului producerii; elaborarea programelor de activitate; asigurarea dezvoltării profesionale a angajaților.</p>
Nivel de calificare	6 CNC
Grup/grupuri-țintă	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Absolvenți de liceu, colegiu, centru de excelență, școală medie de cultură generală ✓ Prestatori de programe de formare profesională ✓ Angajatori ✓ Alte părți interesate
Tipul programului de formare profesională	Program de învățământ superior, ciclul I
Forma de organizare a studiilor	Cu frecvență și frecvență redusă
Durata și volumul studiilor	<p>- 4 ani – 240 de credite de studii</p> <p>În cazul învățământului cu frecvență redusă durata programului de studii este mai mare cu un an.</p>
Condiții de acces	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Nivelul minim necesar de studii:</i> studii liceale. - <i>Acte de studii pentru acces:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Diplomă de bacalaureat - Diplomă de studii profesionale - Alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă

Standard de calificare: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesare alimentelor*

Approbat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Stagii de practică	<p>Programul cuprinde următoarele tipuri de stagii de practică:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) practica de producere b) practica tehnologică c) practica de documentare pentru proiectul de licență <p>Durata stagiilor de practică constituie minim 14 săptămâni/840 ore/28 ECTS.</p>
Actul de studii, titlul /calificarea atribuită	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomă de studii superioare de licență și Supliment descriptiv conform Europass - Titlul: Inginer licențiat - Programul de studii: <i>Tehnologia și managementul alimentației publice</i>
Dezvoltare profesională/ proiectarea carierei	<ul style="list-style-type: none"> - Continuarea studiilor la ciclul II, studii superioare de master (nivel 7 CNC). <p>Formarea profesională continuă:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) programe de perfecționare/specializare, cu durata 150-900 ore/5-30 credite de studii b) programe de recalificare profesională conexe specialității, formării profesionale inițiale absolvite, cu durata de 1800-3600 ore/60-120 de credite de studii
Oportunități de angajare în câmpul muncii	<p><i>Inginerul licențiat în Tehnologia și managementul alimentației publice</i>, în cadrul întreprinderilor/companiilor din domeniu poate fi angajat în calitate de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 141207 Manager (șef/șefă) restaurant - 141208 Șef/șefă laborator în alimentație publică - 141209 Șef/șefă ospătărie - 141210 Șef/șefă secție în alimentație publică
Cerințe legale speciale	<p>Apt de muncă din punct de vedere fizic și psihic.</p> <p>Nu sunt alte cerințe legale speciale care limitează obținerea calificării de către persoanele care îndeplinesc condițiile de acces stipulate mai sus.</p>

LISTA OCUPAȚILOR TIPICE

Programul de studii	Ocupații tipice conform CORM (006-2021)	Ocupații tipice conform ESCO 08	Ocupații tipice conform ISCO-08	Alte clasificări relevante (CAEM Rev. 2)
0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice	214112 Inginer proiectant/ingineră proiectantă în industrie și producție 214114 Inginer tehnolog/ingineră tehnologă în industrie și producție 214117 Inginer/ingineră în domeniul calității în industrie și producție 214134 Specialist/specialistă în domeniul calității în industrie și producție 214135 Specialist/specialistă în domeniul încercărilor/testărilor în industrie și producție 214136 Specialist/specialistă în industrie și producție 214137 Tehnolog/tehnologă ambalare produse alimentare 141207 Manager (șef/șefă) restaurant 141208 Șef/șefă laborator în alimentație publică 141209 Șef/șefă ospătărie 141210 Șef/șefă secție în alimentație publică	1412.1 Manager de restaurant 2141.4.1 Inginer procese de fabricație 2141.4.2 Inginer de producție/ingineră de producție 2145.1.4 Tehnolog alimentar	1412 Manageri de restaurante 2141 Ingineri industriali și de producție	I ACTIVITĂȚI DE CAZARE ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ 56 Restaurante și alte activități de servicii de alimentație <i>56.1 Restaurante</i> 56.10 Restaurante <i>56.2 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație</i> 56.21 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente 56.29 Alte activități de alimentație <i>56.3 Baruri și alte activități de servire a băuturilor</i> 56.30 Baruri și alte activități de servire a băuturilor

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)	CT 1. Managementul timpului și autodisciplină CT 2. Leadership și luarea deciziilor CT 3. Integritate, etică și transparență CT 4. Flexibilitate, adaptabilitate și reziliență	CT 5. Empatie și inteligență emoțională CT 6. Comunicare eficientă, lucru în echipă și colaborarea CT 7. Orientarea spre învățare CT 8. Managementul informațiilor și competențe digitale
COMPETENȚE GENERALE (CG)	CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legităților de bază definite de științele fundamentale CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare	
COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)	CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice CP 2. Elaborarea conceptului de unitate de alimentație publică CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică CP 4. Selectarea materiilor prime de bază și a celor auxiliare, determinarea consumului per unitate de produs/ volum total de producere CP 5. Managementul proceselor de producere și servire a produselor culinare și de patiserie-cofetărie CP 6. Managementul resurselor	

TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR GENERALE ȘI PROFESIONALE DIN STANDARDUL DE COMPETENȚĂ ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

Aria de competență	Competențe generale și profesionale conform standardului de competență	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module/discipline ce conduc la formarea de competențe generale și profesionale
✓ Elaborarea conceptelor unităților de alimentație publică	CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legităților de bază definite de științele fundamentale CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând	<ol style="list-style-type: none"> 1. realiza analiza situației pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluând perspectivele dezvoltării pozitive ale unității de alimentație publică 2. aplică cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și 	Module/discipline de matematică, chimie, fizică, de legislație, știința alimentelor și nutriție

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competențe generale și profesionale conform standardului de competență	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module/discipline ce conduc la formarea de competențe generale și profesionale
	influențele cognitive, culturale, sociale și economice CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică	serviciilor oferite	
✓ Conceperea, elaborarea și realizarea programei de producere a unității de alimentație publică	CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară CP 2. Elaborarea conceptului de unitate de alimentație publică	3. elabora conceptul de unitate de alimentație publică în conformitate cu cerințele și nevoile clienților prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă 4. identifica reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice	Module/discipline de organizare a producerii în unitățile de alimentație publică, proiectare și tehnologii asistate la calculator, tehnologie a produselor alimentației publice, igienă a întreprinderilor din alimentația publică, legislație, știința alimentelor și nutriție
✓ Proiectarea tehnică a unităților de alimentație publică	CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în unitățile de alimentație publică	5. elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității 6. întocmi rapoarte de lucru, documentațiile de evidență etc.	Module/discipline de economie și management, management al calității, legislație

Aria de competență	Competențe generale și profesionale conform standardului de competență	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module/discipline ce conduc la formarea de competențe generale și profesionale
<p>✓ Proiectarea tehnică a unităților de alimentație publică</p> <p>✓ Managementul activităților de producere</p>	<p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere</p> <p>CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare</p> <p>CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare</p> <p>CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare</p> <p>CP 4. Selectarea materiilor prime de bază și a celor auxiliare, determinarea consumului per unitate de produs/volum total de producere</p>	<p>7. monitoriza ofertele furnizorilor și indicatorii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori</p> <p>8. selecta materiile prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc.</p>	<p>Module/discipline de biochimie alimentară, microbiologie, tehnologii alimentare, analiză senzorială a produselor alimentare, analiză fizico-chimică a produselor alimentare</p>
<p>✓ Planificarea procesului tehnologic pentru produsele culinare și de patiserie-cofetărie</p>	<p>CP 5. Managementul proceselor de producere și servire a produselor culinare și de patiserie-cofetărie</p> <p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor inginerești din industria alimentară</p> <p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere</p>	<p>9. argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficienței a procesului tehnologic de producere și servire</p> <p>10. organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate</p> <p>11. monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică</p> <p>12. elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue</p>	<p>Module/discipline de tehnologii în alimentația publică, microbiologie a produselor alimentare, analiză senzorială a produselor alimentare, analiză fizico-chimică a produselor alimentare, organizare și gestionare a producerii în unitățile de alimentație publică, securitate și sănătatea în muncă</p>

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competențe generale și profesionale conform standardului de competență	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module/discipline ce conduc la formarea de competențe generale și profesionale
✓ Asigurarea calității proceselor și preparatelor	CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare CP 6. Managementul resurselor	13. analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune solutii de îmbunătățire 14. gestiona procesul de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare, în situații de producere, inclusiv și imprevizibile 15. monitoriza procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servire etc. oferind sprijin și feedback membrilor echipei	Module/discipline de organizarea și gestionare a producerii în unitățile de alimentare publică, economie și management, asigurare a protecției mediului

**DETALIEREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII, CORESPUNZĂTOR COMPETENȚELOR GENERALE
ȘI PROFESIONALE, ÎN TERMENI DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE
ȘI STABILIREA NIVELUI MINIM DE COMPETENȚĂ NECESAR DE ATINS/DEMONSTRAT**

COMPETENȚA GENERALĂ/PROFESIONALĂ (CG/CP _{1-N})			NIVEL MINIM DE COMPETENȚĂ ATINS/ DEMONSTRAT
REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII (1-N)			
CUNOȘTINȚE (K)	APTITUDINI (S)	RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE (RA)	
Rezultatele învățării, nivel 6 CNC , conform descriptorilor de definire a nivelurilor https://europa.eu/europass/system/files/2020-05/Legal%20text-RO.pdf (Anexa II)			
Cunoștințe avansate într-un domeniu de muncă sau de studiu, care implică înțelegerea critică a teoriilor și principiilor.	Aptitudini avansate , care denotă control și inovare , necesare pentru a rezolva probleme complexe și imprevizibile într-un domeniu de muncă sau de studiu specializat.	Gestionarea de activități sau proiecte tehnice sau profesionale complexe , prin asumarea responsabilității pentru luarea deciziilor în situații de muncă sau de studiu imprevizibile. Asumarea responsabilității pentru gestionarea dezvoltării profesionale a indivizilor și a grupurilor.	
CG 1. UTILIZAREA ÎN ACTIVITATEA PROFESIONALĂ A LEGITĂȚILOR DE BAZĂ DEFINITE DE ȘTIINȚELE FUNDAMENTALE CP 1. CERCETAREA PIEȚEI ȘI STABILIREA NECESITĂȚILOR ȘI NEVOILOR CONSUMATORILOR ANALIZÂND INFLUENȚELE COGNITIVE, CULTURALE, SOCIALE ȘI ECONOMICE CP 3. PLANIFICAREA PROCESELOR TEHNOLOGICE ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ			
Rezultatul învățării 1. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate realiza analiza situației pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluând perspectivele dezvoltării pozitive ale unității de alimentație publică.</i>			
K₁ . Metodele instrumentele de studiu ale pieței. K₂ . Tendințele pieței alimentației publice, perspectivele evoluției ramurii. K₃ . Segmentul de piață de referință. K₄ . Analiza critică a informației în domeniul de proiectare și tehnologii de obținere a preparatelor culinare, patiserie	S₁ . Planifică și alege metodele instrumentele de studiu ale pieței. S₂ . Analizează situația pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluează perspectivele evoluției pozitive ale unității de alimentație publică. S₃ . Identifică segmentul de piață de	Absolventul în mod autonom selectează surse și realizează sinteza documentară în baza unei probleme din domeniul alimentației publice.	Absolventul: <ul style="list-style-type: none"> - selectează un număr minim de surse și realizează în baza acestora sinteza documentară a problemei luate în studiu; - identifică actele legislative și

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: *6 CNC*

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

și cofetărie.	referință. S₄ . Caută, procesează și analizează critic informația referitoare la domeniul de proiectare și tehnologii de obținere a preparatelor culinare, patiserie și cofetărie.		normative din domeniul industriei alimentare; - interpretează rezultatele studiului de piață; - identifică direcțiile inovării din domeniul alimentar.
Rezultatul învățării 2. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate aplica cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și serviciilor oferite.</i>			
K₁ . Cerințe de bază ale segmentelor de consumatori. K₂ . Caracteristica sortimentului de bucate și serviciilor oferite.	S₁ . Defișește cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori. S₂ . Stabilește preferințele consumatorilor cu referire la caracteristicile sortimentului de bucate și serviciilor oferite.	Absolventul efectuează autonom cerințele esențiale ale segmentului de consumatori.	Absolventul realizează lucrări de sinteză în baza tematicii stabilite.
CG 2. DEZVOLTAREA ȘI ÎNTREȚINEREA SISTEMELOR INGINEREȘTI DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ			
CP 2. ELABORAREA CONCEPTULUI DE UNITATE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ			
Rezultatul învățării 3. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate elabora conceptul de unitate de alimentație publică în conformitate cu cerințele și nevoile clienților prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă.</i>			
K₁ . Cerințe și tendințe actuale în alimentația publică. K₂ . Nevoi de bază și specifice a consumatorilor.	S₁ . Analizează cerințele și nevoile clienților și adoptă soluții în corespundere cu cerințele și tendințele actuale. S₂ . Elaborează conceptul de unitate de alimentație publică.	Absolventul în mod autonom elaborează conceptul de unitate de alimentație publică.	Absolventul realizează lucrări de sinteză în baza tematicii stabilite.
Rezultatul învățării 4. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării identifică reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice.</i>			
K₁ . Reglementări tehnice și norme pentru domeniul alimentației	S₁ . Identifică reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul	Absolventul în mod autonom	Absolventul: - identifică procedeele și

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

<p>publice.</p> <p>K₂. Metode de conceptualizare a unității și a produselor alimentației publice.</p>	<p>alimentației publice.</p> <p>S₂. Selectează metoda de conceptualizare a unității de alimentație publică și a produselor.</p> <p>S₃. Stabilește date inițiale necesare la proiectarea unității și a preparatelor culinare, patiserie cofetărie.</p> <p>S₄. Elaborează fișe tehnologice pentru preparatele culinare și de patiserie cofetărie.</p>	<p>monitorizează procedeele, tehnicile pentru planificare, coordonare și gestionare a sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice.</p>	<p>tehnicile de coordonare și gestionare a sistemelor manageriale;</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplică instrumentele fundamentale a deciziilor manageriale.
<p>CG 3. ÎMBUNĂTĂȚIREA CONTINUĂ A PROCESELOR DE PRODUCERE</p> <p>CG 4. APLICAREA TEHNOLOGIILOR COMPUTERIZATE SPECIALIZATE PENTRU PROIECTARE ȘI FABRICARE</p> <p>CP 3. PLANIFICAREA PROCESELOR TEHNOLOGICE ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ</p>			
<p>Rezultatul învățării 5. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității.</i></p>			
<p>K₁. Aspecte de bază ale planurilor de acțiune în cadrul unității de alimentație publică.</p> <p>K₂. Indicatori ai competitivității și calităților de consum ale produselor alimentare.</p>	<p>S₁. Identifică factorii de impact ai noilor tehnologii, echipamente, materii prime asupra calității și competitivității produselor alimentației publice.</p> <p>S₂. Propune procese și metode de producere a produselor alimentației publice.</p> <p>S₃. Elaborează diagrama fluxului tehnologic de producere a produselor alimentare.</p> <p>S₄. Elaborează produse culinare și de patiserie-cofetărie în condiții de laborator și de producere.</p>	<p>Absolventul autonom gestionează procesele din domeniul alimentației publice cu respectarea documentației normativ-tehnice pentru asigurarea calității.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizează procesele tehnologice, inclusiv cele moderne aplicate în alimentația publică; - elaborează diagrama și linia tehnologică de producere.
<p>Rezultatul învățării 6. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate întocmi rapoarte de lucru, documentația de evidență etc.</i></p>			
<p>K₁. Documentația normative și tehnologică de referință pentru funcționarea unităților de alimentație publică.</p>	<p>S₁. Elaborează documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire.</p> <p>S₂. Completează rapoarte de lucru la finele</p>	<p>Absolventul împreună cu echipa managerială întocmește rapoarte de lucru și completează</p>	<p>Absolventul participă la întocmirea rapoartelor de lucru și documentației de evidență.</p>

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

<p>K₂. Principii de evidență a documentației specifice în unitățile de alimentație publică.</p>	<p>schimbului.</p> <p>S₃. Analizează rapoartele de lucru și scoate în evidență punctele forte cât și cele slabe.</p> <p>S₄. Propune căi de soluționarea a problemelor identificate.</p>	<p>documentația de evidență în unitatea de alimentație publică.</p>	
<p>CG 3. ÎMBUNĂTĂȚIREA CONTINUĂ A PROCESELOR DE PRODUCERE CG 4. APLICAREA TEHNOLOGIILOR COMPUTERIZATE SPECIALIZATE PENTRU PROIECTARE ȘI FABRICARE CG 5. ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI PRODUCȚIEI ALIMENTARE CG 6. IMPLEMENTAREA METODELOR DE REDUCERE A PIERDERILOR ȘI RISIPEI ALIMENTARE CP 4. SELECTAREA MATERIILOR PRIME DE BAZĂ ȘI A CELOR AUXILIARE, DETERMINAREA CONSUMULUI PER UNITATE DE PRODUS/VOLUM TOTAL DE PRODUCERE</p>			
<p>Rezultatul învățării 7. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate monitoriza ofertele furnizorilor și indicatorii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori.</i></p>			
<p>K₁. Compoziția chimică a produselor alimentare.</p> <p>K₂. Principiile de bază a clasificării și caracteristicile de bază a produselor alimentare</p> <p>K₃. Principii de conservare și păstrare a produselor alimentare.</p>	<p>S₁. Analizează ofertele furnizorilor privind materiile prime și auxiliare pentru sortimentul de produse culinare și de patiserie-cofetărie prestabilit.</p> <p>S₂. Monitorizează indicii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori.</p> <p>S₃. Aplică metode de calcul a normelor de pierderi tehnologice a materiilor prime cu scopul minimizării costurilor acestora.</p>	<p>Absolventul autonom propune furnizorii de materii prime pentru buna funcționarea a unităților de alimentație publică.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - participă la selectarea furnizorilor de materii prime; - identifică criteriile de bază care stau la baza alegerii materiei prime, ingredientelor și ambalajelor; - aplică metode senzoriale, fizico-chimice și microbiologice de apreciere a calității materiei prime la recepționare; - stabilește minimum de acțiuni corective și preventive în vederea eliminării cauzelor neconformităților depistate la recepționarea materiei prime și ingredientelor.
<p>Rezultatul învățării 8. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate selecta materiile prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc.</i></p>			

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

<p>K₁. Caracteristici de calitate a produse alimentare.</p> <p>K₂. Sortimentul și particularitățile tehnologice a produselor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>K₃. Pierderi tehnologice a materiilor prime.</p>	<p>S₁. Selectează materialele prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc.</p> <p>S₂. Realizează eficient prelucrarea primară a materiei prime.</p> <p>S₃. Identifică tratamentul tehnologic pentru materiile prime în scopul păstării valorii nutritive etc.</p>	<p>Absolventul autonom selectează materia primă de bază și auxiliară în funcție de programul de lucru prestabilit.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifică și stabilește calitatea materiei prime de bază și auxiliare; - explică influența metodelor de tratament tehnologic și depozitării asupra compoziției și proprietăților materiilor; - propune procedee tehnologice în vederea îmbunătățirii calității produselor alimentare.
<p>CG 2. DEZVOLTAREA ȘI ÎNTREȚINEREA SISTEMELOR INGINEREȘTI DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</p> <p>CG 3. ÎMBUNĂTĂȚIREA CONTINUĂ A PROCESELOR DE PRODUCERE</p> <p>CP 5. MANAGEMENTUL PROCESELOR DE PRODUCERE ȘI SERVIRE A PRODUSELOR CULINARE ȘI DE PATISERIE-COFETĂRIE</p>			
<p>Rezultatul învățării 9. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficientă a procesului tehnologic de producere și servire.</i></p>			
<p>K₁. Clasificarea utilajelor tehnologice și echipamentelor de producere în unitățile de alimentație publică.</p> <p>K₂. Construcția, principiul de funcționare și calculul utilajelor și echipamentelor tehnologice.</p> <p>K₃. Metodologia calculului utilajului și echipamentelor tehnologice.</p>	<p>S₁. Identifică diferite tipuri de utilaje și echipamente tehnologice.</p> <p>S₂. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru planificarea, organizarea și gestionare exploatarea tehnică a utilajului tehnologic.</p> <p>S₃. Propune soluții în vederea eficientizării lucrului utilajelor și echipamentelor tehnologice.</p>	<p>Absolventul planifică, organizează și gestionează autonom exploatarea tehnică a utilajului tehnologic.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifică și utilizează în producere utilajul și echipamentele tehnologice; - calculează principalii parametri ai utilajelor și echipamentelor
	<p>S₄. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru planificarea, organizarea și gestionare exploatarea tehnică a utilajului tehnologic.</p>		<p>tehnologice din alimentația publică;</p> <ul style="list-style-type: none"> - descrie operațiunile de exploatare și mentenanță a utilajelor și echipamentelor tehnologice.

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Rezultatul învățării 10. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate.</i>			
<p>K1. Clasificarea și tipizarea unităților de alimentație publică.</p> <p>K2. Cerințe de bază despre aprovizionarea unităților de alimentație publică.</p> <p>K3. Cerințe și criterii de bază privind elaborarea meniurilor pentru unități de alimentație publică.</p> <p>K4. Principii de organizare a producerii în cadrul secțiilor de semifabricate, de finisare, specializate.</p> <p>K5. Criterii de gestionare a resurselor umane în cadrul sectorului de producere a unităților de alimentație publică.</p>	<p>S1. Identifică tipuri de unități de alimentație publică.</p> <p>S2. Organizează procesul de aprovizionarea unităților de alimentație publică cu materii prime de bază, auxiliare, utilaje tehnologice, ustensile etc.</p> <p>S3. Elaborează meniuri pentru diferite tipuri de unități de alimentație publică în conformitate cu cerințe și criterii de bază.</p> <p>S4. Aplică principiile de bază de organizare a producerii în cadrul secțiilor de semifabricate, de finisare, specializate.</p> <p>S5. Gestionează activitatea personalului de producere și auxiliar, stabilind nivelul calificării, numărul locurilor de muncă, planul de activitate, fișa postului etc.</p>	<p>Absolventul coordonează autonom organizarea procesului de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de producere.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - participă la organizarea procesului de activitate a unității de alimentație publică; - identifică principalele măsuri de prevenire a neconformităților care pot apărea pe parcursul tehnologic de producere.
Rezultatul învățării 11. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică.</i>			
<p>K1. Principii de bază de organizare a servirii consumatorilor în unitățile de alimentație publică.</p> <p>K2. Forme și metode de servire a consumătorilor în unități de alimentație publică.</p> <p>K3. Criterii de selectare a utilajelor tehnologice, veselei, ustensilelor, etc. în dependență de forma de servire a consumătorilor și tipul unității de alimentație publică.</p> <p>K4. Reguli de asociere a</p>	<p>S1. Organizează procesul de servire a consumatorilor în funcție de tipul și specializarea unităților de alimentație publică.</p> <p>S2. Aplică diferite forme și metode de servire a consumătorilor.</p> <p>S3. Identifică necesarul de utilaje tehnologice, veselă și ustensile utilizate la diferite forme de servire a consumătorilor.</p> <p>S4. Utilizează principiile de asociere a preparatelor culinare cu băuturile.</p> <p>S5. Gestionează activitatea personalului de</p>	<p>Absolventul coordonează autonom organizarea procesului de servire a consumătorilor în conformitate cu tipul unității de alimentație publică.</p>	<p>Absolventul participă la organizarea procesului de servire a consumătorilor.</p>

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

preparatelor culinare cu băuturile. K₅ . Criterii de gestionare a resurselor umane în cadrul sectorului de servire a unităților de alimentație publică.	servire și auxiliar, stabilind nivelul calificării, numărul locurilor de muncă, planul de activitate, fișa postului etc.		
Rezultatul învățării 12. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue.</i>			
K₁ . Tipuri de documentația normativă și tehnologică în cadrul unităților de alimentație publică. K₂ . Criterii de perfectare a documentației normative și tehnologice în cadrul unităților de alimentație publică. K₃ . Managementul documentației normative și tehnologice în cadrul unităților de alimentație publică.	S₁ . Identifică documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire. S₂ . Elaborează documentația normativă și tehnologică în scopul organizării procesului de producere și servire. S₃ . Duce evidența documentația normative și tehnologice în cadrul unităților de alimentație publică.	Absolventul elaborează autonom documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire.	Absolventul: - participă la elaborarea documentației normative și tehnologice cu referință la organizarea procesului de producere și servire; - caracterizează structura de producție a întreprinderilor din alimentația publică; - propune fluxuri și procese tehnologice în funcție de specificul întreprinderii; - calculează capacitatea de producție în baza principalilor indicatori economici.
CG 3. ÎMBUNĂTĂȚIREA CONTINUĂ A PROCESELOR DE PRODUCERE CG 5. ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI PRODUCȚIEI ALIMENTARE CG 6. IMPLEMENTAREA METODELOR DE REDUCERE A PIERDERILOR ȘI RISIPEI ALIMENTARE CP 6. MANAGEMENTUL RESURSELOR			
Rezultatul învățării 13. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune soluții de îmbunătățire.</i>			
K₁ . Principii ergonomice de organizare a locurilor de muncă și a proceselor	S₁ . Aplică principiile ergonomice de organizare a locurilor de muncă și a proceselor tehnologice.	Absolventul coordonează autonom organizarea ergonomică	Absolventul participă la organizarea ergonomică a locurilor de muncă, a proceselor

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

<p>tehnologice.</p> <p>K₂. Criterii de dotare material tehnică a locurilor de muncă în scopul organizării eficiente a proceselor tehnologice.</p> <p>K₃. Procedee de modernizare a procesului tehnologic prin prisma dezvoltării durabile a unității de alimentație publică.</p>	<p>S₂. Identifică probleme și propune soluții de remediere legate de ergonomia locurilor de muncă și a proceselor tehnologice.</p> <p>S₃. Propune soluții de îmbunătățire în vederea modernizării procesului tehnologic.</p>	<p>a locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune soluții de îmbunătățire.</p>	<p>tehnologice.</p>
<p>Rezultatul învățării 14. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesul de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare în situații de producere, inclusiv și imprevizibile.</i></p>			
<p>K₁. Clasificarea deșeurilor alimentare în unitățile de alimentație publică.</p> <p>K₂. Principii sanitare igienice de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare.</p>	<p>S₁. Aplică principii sanitare igienice de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare în cadrul unităților de alimentație publică.</p> <p>S₂. Identifică tipuri și clase de deșeuri alimentare obținute în urma activității de producere și servirea a preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.</p>	<p>Absolventul coordonează autonom gestionarea procesului de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare.</p>	<p>Absolventul participă la gestionarea procesului de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare.</p>
<p>Rezultatul învățării 15. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate monitoriza procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servirea, etc oferind sprijin și feedback membrilor echipei.</i></p>			
<p>K₁. Principii de bază de minimalizare a risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servirea etc.</p> <p>K₂. Managementul și factorii de referință în vederea minimalizării risipei alimentare</p>	<p>S₁. Identifică sursele risipei alimentare.</p> <p>S₂. Aplică principiile de bază de minimalizare a risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servirea etc.</p> <p>S₃. Optimizează procesele tehnologice în vederea ținerii sub control a risipei alimentare.</p>	<p>Absolventul coordonează autonom gestiunea procesului de minimalizare risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servirea etc.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - participă la gestiunea procesului de minimalizare risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servirea etc. - caracterizează proprietățile macro- și micronutrienților; - calculează valoarea

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: *6 CNC*

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Approbat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

			nutritivă și energetică a produselor alimentare.
--	--	--	--

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: *6 CNC*

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

**CERINȚE ȘI CRITERII DE EVALUARE
A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN VEDEREA ATRIBUIRII CALIFICĂRII**

1. CERINȚE GENERALE

Nr. crt.	Cerințe	Descriptori
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală	Realizarea integrală a Planului de învățământ cu acumularea creditelor aferente disciplinelor/modulelor obligatorii și opționale urmate.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Susținerea examenului și/sau tezei/proiectului de licență (art. 89 (6), Codul Educației al RM).
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale și certificării calificării	<p>Organizarea și desfășurarea examenului de finalizare a studiilor superioare de licență trebuie să fie conforme prevederilor cadrului normativ.</p> <p>Pentru desfășurarea examenului de licență se constituie Comisia pentru examenul de licență pe domenii de formare profesională/specialități.</p> <p>Subiectele pentru probele examenului de licență sunt elaborate de departamentele/catedrele de specialitate, în baza programelor în vigoare. Tematica proiectelor de licență este elaborată la departamentele/catedrele de specialitate și aprobată de către Consiliul facultății. Coordonarea activităților de elaborare a proiectului de licență se realizează de un conducător/îndrumător de proiect.</p> <p>Probele examenului de licență pot fi susținute în scris, oral, combinat, asistate de calculator. Susținerea proiectelor de licență este publică.</p> <p>Susținerea probelor examenului de licență are loc în cadrul instituției organizatoare desemnate.</p> <p>În cazul susținerii probelor în scris codificarea lucrărilor/testelor este obligatorie. Lucrările/testele se decodifică numai după finalizarea acțiunii de verificare a tuturor lucrărilor și după înscrierea rezultatelor pe lista de examinare, în dreptul codului respectiv, în prezența membrilor Comisiei.</p> <p>La susținerea publică în comisie sunt admise proiectele de licență care au îndeplinit criteriile verificării la plagiat.</p>

Nr. crt.	Cerințe	Descriptori
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	<p>Pentru desfășurarea examenului de licență se constituie Comisia pentru examenul de licență pe domenii de formare profesională/specialități. Comisia se constituie prin ordinul rectorului, la propunerea consiliilor facultăților.</p> <p>Probele examenului de licență pot fi susținute în scris, oral, combinat, asistate de calculator.</p> <p>Se recomandă pentru susținerea probei orale de a se acorda până la 30 min, iar pentru susținerea proiectului/tezei de licență - până la o oră academică. Timpul destinat probei scrise este de trei ore academice.</p> <p>Susținerea probelor examenului de licență are loc în cadrul instituției organizatoare.</p> <p>În cazul susținerii probelor în scris codificarea lucrărilor/testelor este obligatorie. Lucrările/testele se decodifică numai după finalizarea acțiunii de verificare a tuturor lucrărilor și după înscrierea rezultatelor pe lista de examinare, în dreptul codului respectiv, în prezența membrilor Comisiei.</p> <p>În procesul evaluării, proiectul/teza de licență va fi apreciat conform următoarelor criterii: realizarea studiului/cercetării propriu-zise, conținutul și forma prezentării lucrării, susținerea proiectului/tezei de licență (prezentarea cercetării, utilizarea mijloacelor tehnice, discuțiile la subiect).</p> <p>La susținerea publică în comisie sunt admise tezele/proiectele care au îndeplinit criteriile verificării la plagiat.</p> <p>Activitatea Comisiei de licență este consemnată în procese-verbale, care fixează cum a fost apreciat absolventul la susținerea probei respective sau la susținerea proiectului/tezei de licență, întrebările suplimentare, opinia separată a unor membri ai comisiei la insistența acestora. Procesele-verbale sunt semnate de președinte și membrii Comisiei de licență prezenți la examen și se păstrează în arhiva instituției organizatoare.</p>
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<p>Comisia de licență se constituie din președinte, vicepreședinte, 2 membri ai comisiei (examinatori) și secretar. În componența Comisiei de licență pot fi incluse persoane cu titlu științific și titlu științifico-didactic de la departamentele/catedrele de specialitate din cadrul instituției organizatoare/din alte instituții de învățământ superior sau cercetători științifici din instituții de cercetare-dezvoltare. Se permite includerea în componența Comisiei de licență a unui specialist practician de înaltă calificare, cu experiență bogată și autoritate profesională.</p> <p>În calitate de președinte al Comisiei de licență pot fi desemnați specialiști în domeniul respectiv (profesori universitari, conferențieri universitari, cercetători științifici, deținători ai titlurilor onorifice, specialiști practicieni de înaltă calificare), care nu activează în cadrul</p>

		instituției vizate. Aceeași persoană poate fi numită președinte al unei Comisii de licență nu mai mult de doi ani consecutiv.
Nr. crt.	Cerințe	Descriptori
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<p>În calitate de președinte al comisiei de licență pot fi desemnați specialiști în domeniul respectiv (profesori universitari, conferențieri universitari, cercetători științifici, deținători ai titlurilor onorifice, specialiști practicieni de înaltă calificare), care nu activează în cadrul instituției vizate. Aceeași persoană poate fi numită președinte al unei Comisii de licență nu mai mult de doi ani consecutiv.</p> <p>Vicepreședinți ai Comisiilor de licență pot fi numiți șefi de departament sau catedră, profesori universitari, conferențieri universitari, titulari ai instituției organizatoare. În cazul când președintele Comisiei de licență nu poate din motive obiective să-și îndeplinească funcțiile, vicepreședintele îndeplinește funcțiile acestuia până la numirea unui nou președinte. În funcție de secretar al Comisiei de licență pot fi desemnate cadre didactice universitare, laboranți superiori, metodiști etc.</p>
6.	Cerințe normative privind certificarea calificării	<p>În baza promovării examenului de licență se acordă titlul și calificarea de Inginer licențiat cu eliberarea Diplomei de studii superioare de licență. Diploma de studii superioare de licență atestă că titularul acesteia a atins rezultatele învățării conform prezentului standard și poate continua studiile la ciclul II sau se poate angaja în câmpul muncii conform calificării atribuite.</p> <p>Diploma de studii superioare de licență este însoțită de Suplimentul la diplomă, redactat în limbile română și engleză.</p>

2. FORMELE DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN VEDEREA ATRIBUIRII CALIFICĂRII

Studiile superioare de licență, ciclul I, se finalizează cu susținerea examenului și/sau tezei/proiectului de licență.

Proba teoretică a Examenului de licență

Testul de evaluare finală/biletele de examinare vor fi elaborate în baza rezultatelor învățării stipulate în prezentul standard, precum și în baza Curriculum-ului universitar, prezentând în mod obligatoriu baremul de notare. Candidații trebuie să acumuleze minim 40% din punctajul prevăzut de barem.

Rezultatele învățării evaluate prin probele Examenului de licență

Prin probă teoretică a Examenului de licență, se vor evalua următoarele rezultate ale învățării:

Nr. crt.	Rezultate ale învățării
	<i>Absolventul poate:</i>
1.	elabora conceptul de unitate de alimentație publică în conformitate cu cerințele și nevoile clienților prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă
2.	identifica reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice
3.	elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității
4.	întocmi rapoarte de lucru, documentațiile de evidență etc.
5.	monitoriza ofertele furnizorilor și indicii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori
6.	selecta materialele prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc.
7.	argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficienței a procesului tehnologic de producere și servire
8.	organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate
9.	monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică
10.	elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue
11.	analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune soluții de îmbunătățire
12.	gestiona procesul de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare, în situații de producere, inclusiv și imprevizibile
13.	monitoriza procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servire etc oferind sprijin și feedback membrilor echipei

Proba teoretică a Examenului de licență poate fi organizată în scris, oral, combinat, inclusiv asistată de calculator.

În contextul autonomiei universitare, responsabilitatea pentru elaborarea itemilor/subiectelor pentru teste/bilete revine departamentului/catedrei care gestionează programul de studii superioare de licență. Conținutul biletelor/testelor se elaborează în baza subiectelor pentru probele Examenului de licență făcute publice în modul stabilit de legislația în vigoare.

Rezultatele învățării evaluate prin Proiectul de licență

Prin proiectul de licență vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Nr. crt.	Rezultate ale învățării
	<i>Absolventul poate:</i>
1.	realiza analiza situației pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluând perspectivele dezvoltării pozitive ale unității de alimentație publică
2.	aplica cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și serviciilor oferite
3.	elabora conceptul de unitate de alimentație publică în conformitate cu cerințele și nevoile clienților prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă
4.	identifica reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice
5.	elabora și coordona planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității
6.	selecta materialele prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc.
7.	argumenta necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficientă a procesului tehnologic de producere și servire
8.	organiza procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate
9.	monitoriza realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică
10.	elabora documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue
11.	analiza ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune soluții de îmbunătățire
12.	gestiona procesul de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare, în situații de producere, inclusiv și imprevizibile
13.	monitoriza procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servire etc. oferind sprijin și feedback membrilor echipei

Tematica proiectelor de licență este elaborată la departamentele/catedrele de specialitate, aprobată de Consiliul facultății și făcută publică în termenele stabilite de regulamentele în vigoare.

Tema proiectului de licență se definitivează la finalizarea etapei de documentare, dar nu mai târziu de 3 luni până la susținerea publică a lucrării de finalizare a studiilor. Etapa de documentare se realizează printr-un stagiu de practică realizat, de regulă, în cadrul întreprinderilor din industria alimentară cu durată 4-5 săptămâni.

Instituțiile de învățământ superior vor detalia etapele și conținutul procesului de elaborare a proiectului de licență în regulamente/ghiduri/proceduri instituționale.

3. CRITERIILE DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ȘI DESCRIPTORII DE NOTE PENTRU PROIECTUL DE LICENȚĂ

Descriptorii de note sunt aplicați pentru stabilirea nivelului rezultatelor învățării demonstrate de către candidat prin Proiectul de licență. Descriptorii explică semnificația notei acordate candidatului pentru prezentarea produselor specificate în conținutul lucrării. Descriptorii de nivel se utilizează de către Comisia pentru Examenul de licență în procesul de stabilire a notei alocate corespunzător nivelului de realizare a sarcinii.

Nota finală la Proiectul de licență se va calcula ținând cont de ponderea fiecărui criteriu de evaluare, specificat în tabelul de mai jos.

Criterii de evaluare	Descriptori				Ponderea criteriului de evaluare în nota finală alocată candidatului la proiectul de licență
	Nivel maxim (nota 9,00 – 10)	Nivel mediu (nota 7,00 – 8,99)	Nivel minim (nota 5,00 – 6,99)	Nivel insuficient (nota <5)	
1	2	3	4	5	6
PREZENTAREA PROIECTULUI					
Conținutul raportului	- Abordarea originală a modului de prezentare a raportului.	- Raportul prezintă elemente de originalitate.	- Raportul este structurat conform conținutului proiectului de licență. - Volumul raportului se încadrează în timpul alocat.	- Raportul nu este structurat conform conținutului proiectului de licență. - Volumul raportului nu se încadrează în timpul alocat.	0,1
Prestația de prezentare a candidatului	- Vorbește cursiv și încrezător. - Își stăpânește emoțiile. - Își modulează corespunzător vocea în timpul prezentării.	- Vorbește cursiv și încrezător. - Își stăpânește parțial emoțiile. - Controlează parțial timbrul vocii în timpul prezentării.	- Face pauze în expunere. - Își stăpânește parțial emoțiile. - Controlează parțial timbrul vocii în timpul prezentării.	- Face pauze lungi în expunere. - Își stăpânește parțial emoțiile. - Controlează parțial timbrul vocii în timpul prezentării.	0,05
Răspunsul la întrebări	- Răspunde prompt și corect la toate întrebările formulate de membrii CEL.	- Răspunde corect la 70-80% de întrebări formulate de membrii CEL.	- Răspunde după o pauză la 40% de întrebări formulate de membrii CEL.	- Răspunde după o pauză la mai puțin de 40% de întrebări formulate de membrii CEL.	0,1

Standard de calificare: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: *6 CNC*

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

1	2	3	4	5	6
MEMORIUL EXPLICATIV					
Actualitatea temei PL	- Tema corelează totalmente cu noile tendințe în domeniu	- Tema corelează în temei cu noile tendințe în domeniu	- Tema corelează parțial cu noile tendințe în domeniu	- Tema nu corelează cu noile tendințe în domeniu pentru	0,05
Prezența componentelor structurale de bază	- Memoriul conține cadru teoretic și aplicativ de specialitate în proporție de 20-30% fiecare.	- Memoriul conține cadru teoretic și aplicativ de specialitate suficient de echilibrat.	- Memoriul conține cadru teoretic și aplicativ de specialitate parțial dezechilibrat.	- Memoriul conține cadru teoretic și aplicativ de specialitate dezechilibrat.	0,05
Calitatea studiului bibliografic	- Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este bună.	- Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este suficient de bună.	- Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este generală, fără aspecte concrete.	- Procesarea și analiza teoretică prezentată denotă lipsă de implicare critică, interpretativă a autorului.	0,1
Calitatea soluțiilor adoptate	- Soluțiile adoptate reflectă integral tema PL. - Sunt adoptate soluții tehnologice optime.	- Soluțiile adoptate reflectă în fond tema PL. - Sunt adoptate soluții tehnologice clasice.	- Soluțiile adoptate reflectă parțial tema PL și sunt slab argumentate din punct de vedere a obiectivelor trasate. - Prezintă unele erori posibil de remediat.	- Soluțiile adoptate nu reflectă tema PL.	0,1
Expunerea și argumentarea concluziilor	- Concluziile sunt concludente și expuse clar.	- Concluziile sunt expuse bine, dar lipsește legătura dintre compartimente.	- Concluziile sunt expuse generalizat, fără referință la rezultatele obținute.	- Concluziile lipsesc sau sunt expuse fără referință la rezultatele obținute.	0,1
Calitatea surselor bibliografice	- Sursele bibliografice sunt actuale și acoperă total aspectele studiate.	- Sursele bibliografice sunt actuale și acoperă parțial aspectele studiate.	- Sursele bibliografice sunt actuale și acoperă total aspectele studiate.	- Sursele bibliografice nu sunt actuale și nu acoperă aspectele studiate.	0,05

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Corectitudinea stilistică și gramaticală a textului	- Absolut corect	- Corect în temei	- Incorectitudini parțiale	- Număr mare de incorectitudini	0,05
PARTEA GRAFICĂ A PROIECTULUI					
Corespunderea cu conceptul PL	- Reflectă în totalitate conceptul PL	- Reflectă în general conceptul PL	- Reflectă parțial conceptul PL	- Reflectă insuficient conceptul PL	0,1
Corespunderea cu cerințele desenului tehnic	- Respectă în totalitate cerințele	- Respectă cu abateri nesemnificative cerințele	- Respectă cu abateri semnificative cerințele	- Nu respectă cerințele	0,15

4. STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ

Proba teoretică a Examenului de licență

Testul de evaluare finală/biletele de examinare vor fi elaborate în baza rezultatelor învățării stipulate în prezentul standard, precum și în baza Curriculum-ului universitar, prezentând în mod obligatoriu baremul de notare. Candidații trebuie să acumuleze minim 40% din punctajul prevăzut de barem.

Proiectul/teza de licență

La susținerea publică a proiectelor/tezelor de licență membrii Comisiei pentru Examenul de licență vor stabili nivelul minim de competență (notat cu 6,99 – 5,00) a candidaților în baza criteriilor de evaluare a rezultatelor învățării și descriptorii de nivel stabiliți în prezentul standard.

Nota finală la Teza de licență se va calcula ținând cont de ponderea fiecărui criteriu de evaluare, specificat în tabelul de mai jos.

Criterii de evaluare	Descriptori				Ponderea criteriului de evaluare în nota finală alocată candidatului la proiectul de licență
	Nivel maxim (nota 9,00 – 10)	Nivel mediu (nota 7,00 – 8,99)	Nivel minim (nota 5,00 – 6,99)	Nivel insuficient (nota <5)	
PREZENTAREA TEZEI					
Corespunderea conținutului tezei de licență temei acestuia	- Conținutul lucrării reflectă integral tema enunțată.	- Conținutul lucrării în linii generale reflectă tema enunțată.	- Conținutul lucrării reflectă parțial tema enunțată.	- Conținutul lucrării nu reflectă tema enunțată.	0,1
Prestația de prezentare a candidatului	- Vorbește cursiv și încrezător. - Își stăpânește emoțiile. - Își modulează corespunzător vocea în timpul prezentării.	- Vorbește cursiv și încrezător. - Își stăpânește parțial emoțiile. - Controlează parțial timbrul vocii în timpul prezentării.	- Face pauze în expunere. - Își stăpânește parțial emoțiile. - Controlează parțial timbrul vocii în timpul prezentării.	- Face pauze lungi în expunere. - Își stăpânește parțial emoțiile. - Controlează parțial timbrul vocii în timpul prezentării.	0,05
Răspunsul la întrebări	- Răspunde prompt și corect la toate întrebările formulate de membrii CEL.	- Răspunde corect la 70-80% de întrebări formulate de membrii CEL.	- Răspunde după o pauză la 40% de întrebări formulate de membrii CEL.	- Răspunde după o pauză la mai puțin de 40% de întrebări formulate de membrii CEL.	0,1
MEMORIUL EXPLICATIV					
Actualitatea temei	- Tema tezei corelează totalmente cu cerințele și necesitățile societății.	- Tema tezei corelează în temei cu cerințele și necesitățile societății.	- Tema tezei corelează parțial cu cerințele și necesitățile societății.	- Tema tezei nu corelează cu cerințele și necesitățile societății.	0,1

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Respectarea ponderii recomandate pentru conținutul tezei	- Materialul prezentat în capitole este totalmente echilibrat.	- Materialul prezentat în capitole este suficient de echilibrat.	- Materialul prezentat în capitole este parțial dezechilibrat.	- Materialul prezentat în capitole este total dezechilibrat.	0,05
Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului	- Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este bună.	- Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este suficient de bună.	- Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este generală, fără aspecte concrete.	- Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este insuficientă.	0,2
Metodologia aplicată pentru studiu	- Metodologia aplicată este relevantă.	- Metodologia aplicată este adecvată scopului.	- Metodologia aplicată este generală, fără aspecte concrete.	- Metodologia aplicată este inadecvată.	0,2
Expunerea și argumentarea concluziilor	- Concluziile sunt concludente și expuse clar.	- Concluziile sunt expuse bine, dar lipsește legătura dintre compartimente.	- Concluziile sunt expuse generalizat, fără referință la rezultatele obținute.	- Concluziile sunt expuse vag, fără legătură cu tema proiectului/tezei de licență.	0,1
Calitatea surselor și a referințelor bibliografice	- Sursele și referințele bibliografice sunt actuale și acoperă total aspectele studiate.	- Sursele și referințele bibliografice sunt actuale și acoperă parțial aspectele studiate.	- Sursele și referințele bibliografice nu sunt actuale, dar acoperă aspectele studiate.	- Sursele și referințele bibliografice nu sunt actuale și nu acoperă aspectele studiate.	0,05
Corectitudinea stilistică și gramaticală a textului	- Absolut corect.	- Corect în temei.	- Incorectitudini parțiale.	- Număr mare de incorectitudini.	0,05

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

5 STABILIREA NECESARULUI MINIM DE RESURSE PENTRU EVALUAREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ȘI ATRIBUIREA CALIFICĂRII

Instrumente de evaluare

Pentru realizarea probei teoretice (scrise) a Examenului de licență, grupul de lucru responsabil de elaborarea instrumentelor de evaluare de la departamentul/catedra de specialitate responsabilă de programul de studii, va elabora bilete/teste și sarcini practice pentru evaluarea finală a rezultatelor învățării obținute.

Pentru proba scrisă a Examenului de licență va fi elaborat un set de bilete (în conformitate cu numărul studenților evaluați plus 5 pentru a asigura posibilitatea extragerii de către fiecare student) sau teste (în număr de 3 - 5 variante), care vor avea același grad de complexitate, aceeași structură și același număr și tipuri de itemi de evaluare. Testul scris va fi însoțit de baremul de verificare și modalitatea de convertire a punctelor în note.

Pentru proba practică a Examenului de licență vor fi elaborate:

1. Formularul evaluatorului, care include criteriile de evaluare a Proiectului de licență, care include dovezi de realizare a procesului și produsului.
2. Baremul de apreciere a probei practice.

Pentru desfășurarea probei teoretice și probei practice a Examenului de licență, sunt necesare:

2. resurse umane:
 - a) elaboratori de bilete/teste;
 - b) observatori;
 - c) evaluatori ai probei scrise realizate prin bilete/teste;
 - d) evaluatori ai proiectelor de licență;
 - e) verificatori ai evaluării.
3. resurse materiale:
 - a) hârtie pentru tipărirea biletelor/testelor;
 - b) imprimante pentru multiplicarea biletelor/testelor;
 - c) auditorii/aule pentru administrarea biletelor/testelor;
 - d) spații/încăperi pentru verificarea lucrărilor scrise/testelor;
 - e) spații/încăperi pentru prezentarea proiectelor de licență.

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

Etape	Descriptori/Dovezi
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Ministerul Educației și Cercetării</i>, în cadrul Proiectului „Învățământul superior din Moldova” (Moldovan Hight Education), finanțat de Banca Mondială, a inițiat procesul de elaborare a standardelor de calificare. - Prin ordinul nr. 1639/2021 Cu privire la constituirea Grupurilor de lucru pentru elaborarea standardelor de calificare, Ministerul Educației și Cercetării a dispus elaborarea standardelor de calificare pentru domeniul general de studiu <i>072 Tehnologii de fabricare și prelucrare</i>.
Elaborarea standardului de calificare	<p>La baza elaborării standardului de calificare este pus standardul de competență pentru calificarea <i>Inginer licențiat</i> în Tehnologia și managementul alimentației publice, domeniul de formare profesională <i>0721 Procesarea alimentelor</i> aprobat de <i>Comitetul sectorial pentru formarea profesională în comerț, hoteluri și restaurante din Republica Moldova</i>. Standardul de competență este parte integrantă a Standardului de calificare și este prezentat în Anexă la acesta.</p> <p>Membrii grupului de lucru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - au participat la trainingul „Formarea competențelor de elaborare a standardelor de calificare și criteriilor de evaluare a calificărilor”, cu durata 40 de ore (contact direct) - au participat la elaborarea profilurilor și standardelor ocupaționale din domeniul alimentației publice - au elaborat standarde de calificare din domeniul alimentației publice - sunt desemnați în calitate de experți în descrierea standardelor de calificare profesională prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării - au participat la elaborarea documentelor de politici educaționale privind elaborarea, revizuirea și validarea standardelor de calificare profesională - au elaborat și recenzat Curriculum-uri la programele de studii din domeniul alimentației publice <p>La elaborarea Standardului de calificare au participat cadre științifico-didactice de la Facultatea Tehnologia Alimentelor a UTM, precum și specialiști de la întreprinderile din domeniul alimentației publice „Amaris Garden” SA și industriei alimentare „Franzeluța” SA.</p>
Validarea standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - Standardul de calificare a fost avizat de Comitetul sectorial pentru formarea profesională în alimentația publică și 12 potențiali angajatori: restaurantul „Perla Royal”, mun. Chișinău; restaurantul – Hotel „Jolly Alon” SRL, mun. Chișinău; restaurantul „Crama veche”, mun. Chișinău; SC „Stăpînul mesei” SRL, mun. Chișinău; SRL „Cosmos laboratory”, mun. Chișinău; restaurantul „Golden lion”, mun. Chișinău, Laboratorul de patiserie artizanală „Capy's Cakes”, mun. Chișinău; Restaurant&Bar SRL „Dalomites”, Hotel BERD'S;

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: *6 CNC*

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Etapă	Descriptori/Dovezi
Validarea standardului de calificare	<p>Institutul de Microbiologie și Biotehnologie; Departamentul Producție și Prelucrare a produselor Agricole de la Universitatea de Stat din Comrat, Colegiul Cooperatist din Moldova; Casa Rinaldi în Moldova, reprezentanții acestora au fost implicați în procesul de consultare în calitate de parteneri sociali la elaborarea standardului de calificare <i>Inginer licențiat în Tehnologia și managementul alimentației publice.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Standardul de calificare a fost validat de către Comisia de validare aprobată prin ordinul ministrului agriculturii și industriei alimentare nr. 149 din 13.09.2022 din care fac parte reprezentanții Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, Asociației Naționale a Producătorilor de Lapte și Produse Lactate „Lapte”, Comitetului sectorial pentru formarea profesională în alimentația publică și pieței muncii. - Procesul-verbal nr. 1 din 23.09.2022 al Comisiei de validare (se anexează). - Standardul de calificare a fost avizat de Comisia de validare la 23.09.2022 (Avizul Comisiei se anexează).
Implementarea standardului de calificare	<p>Universitatea Tehnică a Moldovei în calitate de prestator al programului de studii superioare de licență <i>Tehnologia și managementul alimentației publice</i> va:</p> <ul style="list-style-type: none"> - revizui și adapta Planul de învățământ și Curricula pentru programul de studii superioare de licență <i>Tehnologia și managementul alimentației publice</i> conform cerințelor standardului de calificare; - organiza și desfășura evaluarea finală a absolvenților programului de studii superioare de licență în scopul acordării calificării <i>Inginer licențiat</i>, în temeiul rezultatelor învățării din prezentul standard de calificare.
Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Facultatea Tehnologia Alimentelor a UTM</i> este responsabilă de colectarea feedback-ului de la părțile interesate în această calificare. - Drept temei pentru revizuirea standardului de calificare va servi actualizarea standardului de competență, implementarea pe piața muncii a tehnologiilor avansate și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii flexibilității forței de muncă. - Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la actualizarea standardului de competență, luând în considerare schimbarea continuă a contextului socioeconomic, în general, precum și tendințele de dezvoltare a alimentației publice, în special.
Asigurarea transparenței	<p>Standardul de calificare va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerului Educației și Cercetării și înscris în Registrul Național al Calificărilor.</p>

STANDARD DE COMPETENȚĂ
INGINER LICENȚIAT,
TEHNOLOGIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI PUBLICE
(titlul și denumirea programului de studii)

NIVEL 6 CNC

Domeniul de formare profesională:
PROCESAREA ALIMENTELOR

Membrii
Comisiei de validare

R. Reșitca

REȘITCA Rodica, șefă, Serviciul cercetare, învățământ și consultanță în agricultură, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al RM, Președinta Comisiei de validare

L. Carolina

LINTE Carolina, directoare executivă, Asociația Patronală Asociația Națională a Producătorilor de Lapte și Produse Lactate "Lapte", membră a Comisiei de validare

B. Corina

BULAT Corina, secretară organizatoare, Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în domeniul Agriculturii și Industriei Alimentare, AgroindVET, șefă adjunctă a Departamentului organizare, educație și informație al Federației Naționale a Sindicatelor din Agricultură și Alimentație „Agroindsind”, membră a Comisiei de validare

B. Nona

BUZA Nona, manager (șefă) de producere, inginer tehnolog, Castel MIMI SRL, membră a Comisiei de validare

C. Liliana

CECLU Liliana, dr., conf., univ., decană, Facultatea de Economie, Inginerie și Științe Aplicate, Universitatea de Stat „Bogdan Petriceicu Hașdeu” din Cahul, membră a Comisiei de validare

„23” 09 2022

Standardul de competență pentru calificarea *Inginer licențiat* în **TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTAȚIEI PUBLICE** constituie un cadru de referință privind competențele profesionale, tendințele existente și de perspectivă ale pieței muncii în raport cu necesitățile domeniului de formare profesională **0721 PROCESAREA ALIMENTELOR**.

Standardul reflectă competențele profesionale prin corelarea cu clasificatoarele naționale și internaționale ale pieței muncii și corelarea calificării conform Clasificatoarelor educaționale. ale pieței muncii: Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova CORM (006-2021); Clasificarea internațională Standard al Ocupațiilor (ISCO 08); Clasificarea europeană a aptitudinilor/competențelor, calificărilor și ocupațiilor (ESCO 08), clasificatoarele naționale și internaționale ale activităților economice: Clasificatorul activităților economice din Republica Moldova *CAEM (Rev. 2)*, Clasificarea Statistică a Activităților Economice din Comunitatea Europeană (Statistical Classification of Economic Activities in the European Community, *NACE Rev. 2*), Clasificarea Internațională Industrială Standard a tuturor Activităților Economice (International Standard Industrial Classification of All Economic Activities, *ISIC Rev. 4*) și corelarea calificării conform Clasificatoarelor educaționale: Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al specialităților în învățământul superior (HG nr. 482/2017); Clasificarea Internațională Standard a Educației (ISCED-2011) și Clasificarea domeniilor educației și formării profesionale (ISCED-F 2013).

Standardul de competență se aplică la elaborarea fișelor de post, evaluarea competențelor și performanțelor angajaților, dezvoltarea standardelor de calificare și la proiectarea programelor de studii pentru domeniul de formare profesională *0721 Procesarea alimentelor*.

1. INFORMAȚII GENERALE

1.1. Informații privind elaborarea și aprobarea standardului de competență

Standardul de competență elaborat de Grupul de lucru, aprobat prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 1639/2021

CHIRSANOVA Aurica, șefă Departament, dr. în științe biologice, conferențiar universitar, Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei

MACARI Artur, șef Departament, dr. în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul Tehnologia Alimentelor, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei

CAPCANARI Tatiana, dr. în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei

SUHODOL Natalia, dr., în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei

POPESCU Liliana, dr. în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul Tehnologia Alimentelor, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei

	<p>BULGARU Viorica, dr. în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul Tehnologia Alimentelor, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei</p> <p>RUMEUS Iurie, dr. în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul de inginerie și științe aplicate, Facultatea de Economie, Inginerie și Științe Aplicate, Universitatea de Stat Bogdan Petriceicu Hașdeu din Cahul</p> <p>CIOBANU Corina, administrator al restaurantului SA „Amaris Garden”, mun. Chișinău</p> <p>MELNIC Ludmila, manager al sistemelor de management integrat SA „Franzeluța”</p>
Perioada elaborării	03.01.2022 – 15.05.2022
Standardul de competență a fost consultat cu:	<ol style="list-style-type: none"> 1. OLARU Victoria, director, restaurantul „Perla Royal”, mun. Chișinău 2. IVASIUC Alina, tehnologă-șefă, restaurantul – Hotelul „Jolly Alon” SRL, mun. Chișinău 3. ȘEREMET Constantin, director, restaurantul „Crama Veche”, municipiul Chișinău 4. BAICEAN Oxana, manager pe securitatea și calitatea produselor alimentare, SC „Stăpânul casei” SRL, mun. Chișinău 5. ZOLOTARIOVA Aliona, forndatoare SRL „Cosmos laboratory”, mun. Chișinău 6. PORFIREANU Olga, administratoare, restaurantul „Golden lion”, mun. Chișinău 7. NEGOIȚA Cătălina, directoare, Laboratorul de patiserie artizanală „Capy's Cakes”, mun. Chișinău 8. ROTARI Gheorghe, manager, Restaurant&Bar SRL „Dalomites”, Hotel BERD'S 9. CEPOI Liliana, directoare, dr. în științe biologice, conferențiară cercetătoare, Institutul de Microbiologie și Biotehnologie 10. CARTEȘEV Anatolii, dr. în științe biologice, Departamentul Producție și Prelucrare a produselor Agricole, Universitatea de Stat din Comrat 11. SITNICENCO Viorica, directoare, Colegiul Cooperatist din Moldova 12. SANA Franco, manager general, Casa Rinaldi în Moldova
Standardul de competență validat și aprobat de Comisia de validare, aprobată prin ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 149 din 13.09.2022	Proces-verbal nr. 1 din 23.09.2022 de validare a Standardului de competență pentru <i>Inginerul licențiat în Tehnologia și managementul alimentației publice</i> , nivel 6 CNC.

1.2. INFORMAȚII PRIVIND CORELAREA CU CLASIFICATOARELE NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE		
1.2.1 CARACTERISTICILE OCUPAȚIONALE CONFORM CLASIFICATOARELOR PIETEI MUNCII		
Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova CORM (006-2021) https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=129584&lang=ro#	Clasificarea europeană a aptitudinilor /competențelor, calificărilor și ocupațiilor (ESCO 08) https://esco.ec.europa.eu/ro/classification/occupati_on_main#overlayspin	Clasificarea internațională Standard al Ocupațiilor (ISCO 08) https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@dg_reports/@dcomm/@publ/documents/publication/wcms_172572.pdf
2 SPECIALIȘTI/SPECIALISTE ÎN DIVERSE DOMENII DE ACTIVITATE 21 Specialiști/specialiste în domeniul științei și ingineriei	2 SPECIALIȘTI ÎN DIVERSE DOMENII 21 Specialiști în domeniul științei și ingineriei	2 PROFESIONIȘTI 21 Profesioniști în știință și inginerie
1.2.2. CARACTERISTICILE OCUPAȚIONALE CONFORM CLASIFICATORULUI ACTIVITĂȚILOR ECONOMICE		
Clasificatorul activităților economice din Republica Moldova CAEM (rev.2) https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114680&lang=ro	Clasificarea Statistică a Activităților Economice din Comunitatea Europeană (Statistical Classification of Economic Activities in the European Community) NACE Rev. 2 https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-manuals-and-guidelines/-/ks-ra-07-015	Clasificarea Internațională Industrială Standard a tuturor Activităților Economice (International Standard Industrial Classification of All Economic Activities, ISIC Rev 4) https://unstats.un.org/unsd/publication/seriesm/seriesm_4rev4e.pdf
I HOTELURI ȘI RESTAURANTE 56 Restaurante și alte activități de servicii de alimentație 56.1 Restaurante 56.2 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație 56.21 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente 56.29 Alte servicii de alimentație n.c.a. 56.3 Baruri și alte activități de servire a băuturilor 56.30 Baruri și alte activități de servire a băuturilor	I - ACTIVITĂȚI DE CAZARE ȘI SERVICII DE ALIMENTARE I.56 - Activități de servicii alimentare și băuturi I.56.1 - Restaurante și activități mobile de servicii alimentare I.56.10 - Restaurante și activități mobile de servicii alimentare I.56.2 - Catering pentru evenimente și alte activități de servicii alimentare I.56.21 - Activități de catering pentru evenimente I.56.29 - Alte activități de servicii alimentare I.56.3 - Activități de servire a băuturilor I.56.30 - Activități de servire a băuturilor	I - ACTIVITĂȚI DE CAZARE ȘI SERVICII DE ALIMENTARE I.56 - Activități de servicii alimentare și băuturi I.56.1 - Restaurante și activități mobile de servicii alimentare I.56.10 - Restaurante și activități mobile de servicii alimentare I.56.2 - Catering pentru evenimente și alte activități de servicii alimentare I.56.21 - Activități de catering pentru evenimente I.56.29 - Alte activități de servicii alimentare I.56.3 - Activități de servire a băuturilor I.56.30 - Activități de servire a băuturilor

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

1.2.3. CORELAREA CALIFICĂRII CONFORM CLASIFICATOARELOR EDUCAȚIONALE

<p>Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al specialităților în învățământul superior https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=121862&lang=ro</p>	<p>Clasificarea Internațională Standard a Educației (ISCED-2011) https://mecc.gov.md/ro/content/clasificarea-internationala-standard-educatiei-isced-2011-0</p>	<p>Clasificarea domeniilor educației și formării profesionale (ISCED-F-2013) http://uis.unesco.org/sites/default/files/document/s/isced-fields-of-education-and-training-2013-en.pdf</p>
<p>07 Inginerie, tehnologii de prelucrare, arhitectură și construcții 072 Tehnologii de fabricare și prelucrare 0721 Procesarea alimentelor 0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice</p>	<p>Învățământ superior de licență, ciclul I, nivelul 6 ISCED 5 Construcții de mașini, fabricare și construcții 54 Fabricare și procesare <u>Procesare alimente și băuturi</u>, textile, îmbrăcăminte, încălțăminte, pielărie, materiale (lemn, hârtie, plastic, sticlă), minerit și extracție</p>	<p>07 Inginerie, producție și construcții 072 Fabricare și prelucrare 0721 Procesarea alimentelor</p>

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Nivel de competență/abilitate, conform ISCO-08	4
Cadrul național al calificărilor din Republica Moldova	Nivel <u>6</u> CNC
Referire la Cadrul European al Calificărilor (EQF)	Echivalent nivel <u>6</u> EQF
Identificarea ocupațiilor tipice	
Ocupații tipice (CORM)	Ocupații tipice (ESCO)
<p>141207 Manager (șef/șefă) restaurant</p> <p>141208 Șef/șefă laborator în alimentație publică</p> <p>141209 Șef/șefă ospătărie</p> <p>141210 Șef/șefă secție în alimentație publică</p> <p>214112 Inginer proiectant/ingineră proiectantă în industrie și producție</p> <p>214114 Inginer tehnolog/ingineră tehnologă în industrie și producție</p> <p>214111 Inginer inspector/ingineră inspectoare în industrie și producție</p> <p>214116 Inginer/ingineră implementarea tehnicilor și tehnologiilor noi</p> <p>214117 Inginer/ingineră în domeniul calității în industrie și producție</p> <p>214134 Specialist/specialistă în domeniul calității în industrie și producție</p> <p>214135 Specialist/specialistă în domeniul încercărilor/testărilor în industrie și producție</p> <p>214136 Specialist/specialistă în industrie și producție</p> <p>214137 Tehnolog/tehnologă ambalare produse alimentare</p> <p>2149 Ingineri/inginiere și asimilați neclasificați/asimilate neclasificate în grupele de bază anterioare</p> <p>214936 Manager în sisteme de management al calității</p> <p>214946 Specialist/specialistă în standardizare</p>	<p>2141.4.1 Inginer procese de fabricație</p> <p>2141.4.2 Inginer de producție/ingineră de producție</p> <p>2145.1.4 Tehnolog alimentar</p> <p>5246.1 Lucrător în domeniul serviciilor alimentare/lucrătoare în domeniul serviciilor alimentare</p>
Tendențe și preocupări de viitor în domeniul de formare profesională	<p>1) Reducerea consumului de materii prime într-o economie circulară cu scopul diminuării risipei alimentare</p> <p>2) Inovarea și diversificarea sortimentului de produse, precum și a echipamentului de producere și comercial generează necesitatea cunoașterii</p>

	<p>profesionale a acestora</p> <p>3) Diversificarea sortimentului de preparate culinare și de patiserie-cofetărie prin valorificarea materiei prime autohtone</p> <p>4) Implementarea tehnologiilor culinare noi cu utilizarea utilajului performant de generație nouă cu implicarea tehnologiilor durabile și digitale moderne</p> <p>5) Asigurarea sustenabilității alimentației publice și evoluția continuă a ramurii</p> <p>6) Dezvoltarea alimentației inteligente și nutriției personalizate</p>
Ocupații de viitor	<p>1. Analist produse alimentare și tendințe de piață</p> <p>2. Controlor lanț de aprovizionare al unităților de alimentație publică</p> <p>3. Designer/proiectant al unităților de alimentație publică</p> <p>4. Expert promovarea unităților de alimentație publică</p> <p>5. Expert în organizarea evenimentelor personalizate</p> <p>6. Expert dezvoltarea conceptelor noi a unităților de alimentație publică</p> <p>7. Creator produse alimentare inovative cu destinație specială</p> <p>8. Nutriționist personal și colectiv</p> <p>9. Specialist în domeniul turismului gastronomic și agro-alimentar</p>

1.3. ALTE INFORMAȚII RELEVANTE

Titlul calificării profesionale în limba străină:

Română	Engleză	Rusă
Inginer licențiat, nivel 6 CNC	Bachelor of engineering, level 6 RMNQF	Бакалавр в инженерии, 6 уровень НРК
Franceza	Germana	Italiana
Baccalauréat en génie, niveau 6 CNQ	Bachelor Ingenieur, Stufe 6 NQR	Laurea in ingegneria, first-cycle degrees, livello 6 QNQ

Anexe la standardul de competență:

Anexa 1	Codul de conduită https://www.ecec.net/fileadmin/pdf/ECEC-Code-of-Conduct.pdf Consumatorul etic și codurile de etică în industria modei [https://www.mdpi.com/2075-471X/8/4/23]
Anexa 2	Competențe digitale https://www.sbs-sme.eu/sites/default/files/publications/SBS_ecompetence%20brochure.pdf Grilă de auto-evaluare a competențelor digitale Europass, 2015 https://tic.diferite.ro/wp-content/uploads/2021/04/Competente_digitale_gril%C4%83_auto-evaluare.pdf
Anexa 3	Competențe lingvistice (limbi de circulație internațională: la finalizarea ciclului liceal standardul prevede atingerea nivelului, cel puțin B2) https://rm.coe.int/common-

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

	european-framework-of-reference-for-languages-learning-teaching/16809ea0d4 Descrieri ale nivelurilor de competență lingvistică (l. engleza) https://www.isjcta.ro/wp-content/uploads/2013/06/Cadrul-European-Comun-de-Referinta-pentru-limbi.pdf Niveluri Lingvistice de Referință – UniQube
Anexa 4	Cadrul de competențe antreprenoriale https://www.oecd.org/finance/financial-competence-framework-for-adults-in-the-european-union.htm https://ied.eu/wp-content/uploads/2016/07/lfna27939enn.pdf
Anexa 5	Cadrul de competențe în economia verde/economia circulară https://www.mckinsey.com/~media/mckinsey/dotcom/client_service/sustainability/pdfs/towards_the_circular_economy.ashx

2. DESCRIEREA OCUPAȚIONALĂ A CALIFICĂRII

2.1 Descrierea activității de muncă	
<p>Activitățile de bază a <i>inginerului licențiat în Tehnologia alimentației publice</i> reprezintă asigurarea funcționalității domeniile de producție, de proiectare, de organizare și de conducere a procesului tehnologic în unități de alimentație publică prin procese eficiente și sustenabile.</p> <p>Activitatea acestora se axează pe realizarea următoarelor atribuții:</p> <ol style="list-style-type: none"> amenajarea tehnologica a bucătăriilor alegerea sistemelor de producție adecvate determinarea consumurilor specifice și calcularea rețetelor, a valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie selectarea materialelor de bază și auxiliare adecvate promovarea tehnologiilor moderne de preparare pentru preparate culinare sau produse de cofetărie-patiserie din gastronomia națională sau internațională implementarea și verificarea sistemelor de management al siguranței alimentelor elaborarea documentației necesare pentru buna funcționare a producerii unităților de alimentație publică monitorizarea întreg procesului de producere în unitățile de alimentație publică 	
2.2 Arii de competențe și descriptori	
2.2.1 TEHNOLOGIA ȘI MANAGEMENTUL ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ	
Arii de competență	Descriptori
1. Elaborarea conceptelor unităților de alimentație publică	<p>1.1. Studiază tendințele actuale și preferințele beneficiarelor în vederea lansării/promovării a unităților de alimentație publică.</p> <p>1.2. Concepe propriile produse/preparate culinare/produse de patiserie-cofetărie alternative moderne în contexte prestabilite.</p> <p>1.3. Implementează propriile viziuni manifestând creativitate în dezvoltarea de soluții neconvenționale.</p> <p>1.4. Aplică tehnologii digitale pentru elaborarea de proiecte, concepe produse prin aplicarea tehnologiilor digitale avansate.</p>
2. Conceperea, elaborarea și realizarea programei de producere a	<p>2.1. Analizează, planifică și realizează programa de producere a unității de alimentație publică.</p> <p>2.2. Monitorizează și implementează reglementări în vigoare privind criteriile de calitate ale proceselor, preparatelor culinare și de cofetărie-patiserie.</p>

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Approbat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

unității de alimentație publică	<p>2.3. Determină sortimentul materiilor prime de bază și auxiliare necesare pentru prepararea produselor specific întreprinderii.</p> <p>2.4. Aplică metodele și tehnicile de control al calității materiilor prime și semipreparatelor pentru controlul inițial și final al preparatelor.</p> <p>2.5. Abordează original modul de asociere a diverselor materii prime și tehnici culinare de obținere a preparatelor culinare.</p>
3. Proiectarea tehnică a unităților de alimentație publică	<p>3.1. Participă la proiectarea spațiilor pentru unități de alimentație publică.</p> <p>3.2. Aplică reglementările în vigoare privind criteriile de calitate ale spațiilor de producție culinară și de cofetărie-patiserie.</p> <p>3.3. După caz, supraveghează respectarea implementării proiectului.</p>
4. Managementul activităților de producere	<p>4.1. Pregătește, planifică și gestionează procesele tehnologice de preparare a diverselor tipuri de preparate culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>4.2. Stabilește parametri de preparare a sortimentului de bucate culinare în conformitate cu etapele tehnologice.</p> <p>4.3. Analizează eficiența proceselor tehnologice și a metodelor de prelucrare culinară din punct de vedere a cheltuielilor materiei prime și de timp minime.</p> <p>4.4. Proiectează procese tehnologice și metodele de prelucrare culinară ținând cont de fazele de transformare „materie primă-semipreparat-produs finit”.</p> <p>4.5. Efectuează investigații privind elaborarea și implementarea tehnologiilor noi în crearea produselor alimentare cu destinație specială.</p>
5. Planificarea procesului tehnologic pentru produsele culinare și de patiserie-cofetărie	<p>5.1. Identifică actele normative și procedurile cu referință la sănătatea și siguranță în muncă.</p> <p>5.2. Planifică activitățile de asigurare a securității și sănătății în muncă.</p> <p>5.3. Planifică mijloacele și materialele necesare pentru asigurarea securității și sănătății în muncă cu implicații în procese și sistem.</p> <p>5.4. Organizează activitățile de securitate în muncă.</p> <p>5.5. Asigură desfășurarea activităților de siguranță și sănătate în muncă.</p> <p>5.6. Desfășoară instruirii periodice conforme prevederilor legale cu referință la securitatea și sănătatea în muncă la nivel de echipe și sistem.</p> <p>5.7. Monitorizează respectarea măsurilor de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>5.8. Monitorizează și verifică periodic funcționalitatea mijloacelor de măsurare.</p>
6. Asigurarea calității proceselor și preparatelor	<p>6.1. Analizează și evaluează influența factorilor de producere externi și interni cu privire la asigurarea calității preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>6.2. Pregătește documentația de management al calității a etapelor tehnologice pe sectoare de producție.</p> <p>6.3. Asigură calitatea produselor finite pe etape de preparare.</p> <p>6.4. Asigură siguranța ecologică a proceselor de preparare culinară.</p>

2.3 Sectoare de activitate

56 Restaurante și alte activități de servicii de alimentație

56.1 Restaurante

56.2 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație

56.21 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente

56.29 Alte activități de alimentație

56.3 Baruri și alte activități de servire a băuturilor

56.30 Baruri și alte activități de servire a băuturilor

<p>2.4 Mediul de lucru și specificul activității și riscurile profesionale</p> <p>Activitatea se desfășoară în mediul interior (controlat și necontrolat); în aer liber, exterior, neprotejat (exemplu oferirea serviciilor de tip catering); activitatea în vehicule sau echipamente acoperite sau descoperite.</p> <p>Poate fi expus la temperaturi extreme, lumină neadecvată, zgomot, vibrație, umiditate, radiații infraroșii, factori contaminați, poziția inconfortabilă a corpului etc.</p> <p>Volumul de lucru poate fi distribuit inegal.</p>
<p>2.5 Instrumente de lucru, echipamente, utilaje și materiale, soft-uri (Microsoft Office și soft-uri specifice)</p> <p>Pe lângă utilajul tehnologic (termic, mecanic, frigorific, auxiliar), echipamente și ustensile, sunt necesare soft-uri de birou, se folosesc software și instrumente digitale profesionale (instrumente de marcare și măsurare etc.), sisteme de control și comandă la distanță (ex. ISERV).</p>
<p>2.6 Calități personale necesare pentru muncă: abilități, caracteristici și cerințe specifice</p> <p>Munca necesită capacitatea de concentrare, gândire logică și analitică, memorie vizuală, luare a deciziilor și adaptabilitate, capacitate de a coopera și de a comunica, de a lua decizii prompte în situații critice. Activitatea de muncă se va baza pe gândire rapidă și acuratețe, simțul frumosului, esteticului, precum și de capacitatea naturală de a implica organele de simț în procesul de creare și obținere a produsul finit, abilitatea de a gestiona oamenii și resursele materiale, orientare către rezultate și flexibilitate. Angajarea de succes necesită auto-perfecționare continuă.</p>
<p>2.7 Formare profesională inițială și continuă</p> <p>Un inginer tehnolog în alimentația publică de nivel de calificare 6 CNC a dobândit cel puțin studii superioare de licență (ciclul I) și urmează cursuri de formare profesională continuă conform reglementărilor legislației în vigoare.</p>
<p>2.8 Cele mai răspândite denumiri ale ocupației profesionale (rom/eng/ru)</p> <p>Inginer/tehnolog, tehnolog în alimentația publică, inginer tehnolog licențiat în alimentația publică, șef de producere, proiectant a unităților de alimentație publică, controlor calitate, specialist calitate. Engineer/technologist, food service technologist, licensed food service technologist, head of production, food service unit designer, quality controller, quality specialist. Инженер-технолог, технолог общественного питания, лицензированный технолог общественного питания, начальник производства, проектировщик предприятий общественного питания, контролер качества, специалист по качеству.</p>
<p>2.9 Reglementări de exercitare a profesiei (naționale/internaționale)</p> <p>Legislația națională comunitară/internațională sectorială:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Directiva europeană privind profesiile reglementate: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=celex:32005L0036 2. Pactul ecologic european. Comunicare a Comisiei către Parlamentul European, Consiliu, Comitetul economic și social european și Comitetul regiunilor, Bruxelles, 11.12.2019 https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0020.02/DOC_1&format=PDF 3. Un nou Plan de acțiune privind economia circulară Pentru o Europă mai curată și mai competitivă, Comunicare a Comisiei către Parlamentul European, Consiliu, Comitetul economic și social european și Comitetul regiunilor, Bruxelles, 11.03.2020 https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:9903b325-6388-11ea-b735-01aa75ed71a1.0011.02/DOC_1&format=PDF
<p>2.9 Reglementări de exercitare a profesiei (naționale/internaționale)</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Comunicarea privind munca decentă la nivel mondial pentru o tranziție globală justă și o redresare durabilă. Comunicare a Comisiei către Parlamentul European, Consiliu, Comitetul

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

economic și social european și Comitetul regiunilor, Bruxelles, 23.02.2022 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022DC0066&from=EN>

5. Lege nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=122838&lang=ro
6. Lege nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=120963&lang=ro
7. Lege nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=105658&lang=ro
8. Hotărârea Guvernului nr. 377 din 10.06.2020 cu privire la aprobarea proiectului de lege pentru aprobarea Strategiei naționale de dezvoltare „Moldova 2030”
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=121920&lang=ro

2.10 Norme și reglementări specifice (profesionale, etice, de sănătate, tehnice etc.)

1. Codul de conduită al inginerului <https://www.ecec.net/fileadmin/pdf/ECEC-Code-of-Conduct.pdf>
2. Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11. 2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică, Monitorul Oficial Nr. 180-183 art. 1281
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=120576&lang=ro
3. Legea nr. 139 din 02.07.2010 privind dreptul de autor și drepturile conexe, Monitorul Oficial al R. Moldova nr. 191-193/630 din 01.10.2010
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=95282&lang=ro
4. Legea securității și sănătății în muncă nr. 186 din 10.07.2008, Monitorul Oficial al R. Moldova nr. 143-144 art. 587 din 01.10.2010
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=124963&lang=ro#
5. Hotărârea Guvernului RM nr. 95 din 05.02.2009 pentru aprobarea unor acte normative privind implementarea Legii securității și sănătății în muncă nr. 186-XVI din 10 iulie 2008
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=123544&lang=ro
6. Legea nr.105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor, Monitorul Oficial Nr. 126-131 art. 507 https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110237&lang=ro
7. Legea nr. 279 din 15.12. 2017 privind informarea consumatorilor despre produsele alimentare, Monitorul Oficial Nr. 7-17 art. 54
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=105652&lang=ro
8. Hotărârea Guvernului nr. 412 din 25.05.2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare, Monitorul Oficial Nr. 83-84 art Nr.: 484
<http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334708>
9. Hotărârea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, Monitorul Oficial Nr. 74-77 art Nr.: 352
<http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=338407>

3. CERINȚE DE COMPETENȚE

3.1. COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)

Aria de competență	Competența	Descriptori
1. Elaborarea conceptelor unităților de alimentație publică 2. Conceperea, elaborarea și realizarea programei de producere a unității de alimentație publică 3. Proiectarea tehnică a unităților de alimentație publică 4. Managementul activităților de producere 5. Planificarea procesului tehnologic pentru produsele culinare și de patiserie-cofetărie 6. Asigurarea calității proceselor și preparatelor	CT 1. Gestionarea timpului și autodisciplină	1.1. Utilizează eficient tehnicile de management al timpului pentru realizarea sarcinilor cu resurse disponibile în termene stabilite. 1.2. Stabilește prioritatea acțiunilor și activităților de muncă.
	CT 2. Luarea deciziilor și leadership	2.1. Comunică viziunea și ideile care inspiră alte persoane să se dedice muncii. 2.2. Transmite un sentiment de încredere altora, facilitându-le succesul. 2.3. Este proactiv prin participare la activități și oferă sprijin membrilor grupului pentru a obține rezultate specifice. 2.4. Gestionează prioritățile și schimbările, adaptând planurile, comportamentele, strategiile la schimbarea contextelor. 2.5. Înțelege și soluționează problemele/formulează soluțiile alternative cu alegerea celei mai potrivite.
	CT 3. Demonstrarea integrității, eticii și transparenței	3.1. Respectă standardele/codurile, principiile morale, etice, profesionale naționale și internaționale în luarea deciziilor și interacțiunea cu diverse auditorii de contact (întreprindere, piață). 3.2. Respectă standardele de transparență, securitate și comportament non-tolerant corupției. Evaluează consecințele și impactul ideilor, oportunităților, acțiunilor proprii. 3.3. Recunoaște comportamentele deviate de la normele morale, etice și legale.
	CT 4. Manifestarea flexibilității, adaptabilității și rezilienței	4.1. Se adaptează eficient la mediul profesional în schimbare și la stările emoționale generate de interacțiuni interpersonale și interprofesionale la diferite niveluri de autoritate. 4.2. Susține schimbările prin atitudine, inițiative, metode și tehnologii noi de activitate. 4.3. Manifestă rezistența la stres și adaptare în situații de schimbare și capacitate de restabilire. 4.4. Își schimbă propriile acțiuni care nu conduc la rezultatul dorit sau nu corespund situației reale. 4.5. Posedă tehnici de autocontrol și aplică analiza autocritică.

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competența	Descriptori
	CT 5. Empatizarea și inteligența emoțională	<p>5.1. Aplică tehnici reflective pentru a înțelege și gestiona propriile emoții.</p> <p>5.2. Poate asculta cu empatie.</p> <p>5.3. Înțelege procesele emoționale în diverse contexte și asigură echilibrul emoțional.</p>
<p>1. Elaborarea conceptelor unităților de alimentație publică</p> <p>2. Conceperea, elaborarea și realizarea programei de producere a unității de alimentație publică</p> <p>3. Proiectarea tehnică a unităților de alimentație publică</p> <p>4. Managementul activităților de producere</p> <p>5. Planificarea procesului tehnologic pentru produsele culinare și de patiserie-cofetărie</p> <p>6. Asigurarea calității proceselor și preparatelor</p>	<p>CT 6. Comunicarea eficientă, lucru în echipă și colaborarea</p>	<p>6.1. Creează un mediu de comunicare adecvat.</p> <p>6.2. Comunică efectiv și adecvat cu reprezentanții altor culturi și generații.</p> <p>6.3. Prezintă informațiile într-o manieră clară, logică și inteligibilă grupului țintă.</p> <p>6.4. Utilizează eficient tehnici, metode și tehnologii de comunicare specifice scopului, contextului și audienței/publicului.</p> <p>6.5. Posedă competențe multilingvistice.</p> <p>6.6. Organizează și alege metodele de lucru, gestiona echipe cu diverse motivații și stiluri de lucru în vederea asigurării rezultatelor scontate.</p> <p>6.7. Participă eficient cu idei inovative, oferă și primește feedback în cadrul activității grupului.</p> <p>6.8. Construiește relații interpersonale, bazate pe încredere.</p> <p>6.9. Este capabil să se simtă parte a echipei, să lucreze și să comunice calm și eficient în cadrul unui grup.</p>
	CT 7. Orientarea spre învățare	<p>7.1. Îmbunătățește competențele profesionale prin accesarea, procesarea și asimilarea de noi cunoștințe, utilizând diverse surse și forme de învățare.</p> <p>7.2. Stabilește obiective, identifică oportunități și planifică propriul progres în carieră.</p>
	CT 8. Gestionarea informațiilor și TIC	<p>8.1. Determină nevoile de informații/utilitatea informației, utilizează instrumentele potrivite de accesare a informației.</p> <p>8.2. Își asumă responsabilitatea de a colecta din diverse surse, selecta, evalua și valida sursele de informare și are o abordare critică a informațiilor.</p> <p>8.3. Procesează informații utilizând TIC și evaluează critic conținutul media.</p> <p>8.4. Respectă normele etice de utilizare a TIC și de securitate informațională.</p>

3.2.2. COMPETENȚE GENERALE (CG) (transsectoriale și sectoriale)

Aria de competență	Competența	Descriptori
<p>1. Elaborarea conceptelor unităților de alimentație publică</p> <p>2. Conceperea, elaborarea și realizarea programei de producere a unității de alimentație publică</p>	<p>CG 1. Utilizarea în activitatea profesională a legiților de bază definite de științele fundamentale</p>	<p>1.1. Utilizează principalele fenomene fizice și chimice pentru orientarea în fluxul de informații tehnico-științifice în perioada actuală de dezvoltare a societății.</p> <p>1.2. Aplică cunoștințe teoretice și practice pentru utilizarea eficientă și efectivă a tehnologiilor existente și celor în dezvoltare.</p> <p>1.3. Selectează informații cu caracter tehnico-științific, realizând studii experimentale în scopul prognozării proprietăților produselor din diverse materiale.</p> <p>1.4. Orientează activitatea profesională pe utilizarea documentelor normative care reglementează procesele specifice etapelor tehnologice a produselor alimentației publice.</p> <p>1.5. Aplică elemente de analiză economică la calculul indicatorilor de eficiență pentru lansarea produselor culinare și patiserie-cofetărie.</p> <p>1.6. Aplică metode de analiză și modelare matematică în rezolvarea problemelor de ordin ingineresc identificând soluții optime ale acestora.</p>
<p>2. Conceperea, elaborarea și realizarea programei de producere a unității de alimentație publică</p> <p>3. Proiectarea tehnică a unităților de alimentație publică</p>	<p>CG 2. Dezvoltarea și întreținerea sistemelor ingineresti din industria alimentară</p>	<p>2.1. Creează sau execută proiecte ale unor sisteme industriale de producție alimentară bazate pe concepte de design estetic și/sau funcțional.</p> <p>2.2. Dirijează, supraveghează și coordonează activitățile operaționale în cadrul subdiviziunii pe care o conduce.</p> <p>2.3. Gestionează și planifică diversele resurse: resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea, și monitorizează progresele înregistrate.</p> <p>2.4. Dezvoltă și implementează soluții la probleme practice, operaționale sau conceptuale care apar în procesul de producere.</p> <p>2.5. Ajustează parametrii procesului de producere astfel încât acestea să îndeplinească cerințele de calitate.</p>
<p>3. Proiectarea tehnică a unităților de alimentație publică</p> <p>4. Managementul activităților de producere</p>	<p>CG 3. Îmbunătățirea continuă a proceselor de producere</p>	<p>3.1. Evaluează eficiența și productivitatea proceselor de producție în vederea realizării de îmbunătățiri, utilizând tehnologii avansate și inovatoare relevante.</p> <p>3.2. Pune în aplicare acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă ca să se respecte</p>

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competența	Descriptori
		indicatorii de siguranță și de performanță ai calității.
4. Managementul activităților de producere	CG 4. Aplicarea tehnologiilor computerizate specializate pentru proiectare și fabricare	<p>4.1. Utilizează computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă în colaborare și comunicare.</p> <p>4.2. Utilizează instrumente digitale pentru crearea de conținuturi și soluționarea de probleme în domeniul producției alimentare.</p> <p>4.3. Aplică instrumente pentru proiectarea asistată de calculator și pentru desen.</p> <p>4.4. Elaborează proiectele tehnice și tehnologice specifice domeniului profesional cu utilizarea tehnologiilor computerizate.</p> <p>4.5. Aplică software-ul pentru evidența/trasabilitatea materii prime, materiale și a produselor finite.</p> <p>4.6. Aplică software-ul pentru monitorizarea calității produselor alimentației publice.</p> <p>4.7. Aplică software de prelucrare de text, de editare și de prezentare.</p> <p>4.8. Pregătește diagrame și grafice pentru a prezenta datele în mod vizual.</p>
5. Planificarea procesului tehnologic pentru produsele culinare și de patiserie-cofetărie 6. Asigurarea calității proceselor și preparatelor	CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare	<p>5.4. Aplică și asigură respectarea regulilor, standardelor, liniilor directoare sau legilor în domeniul SSM, securității informaționale și protecției mediului.</p> <p>5.5. Stabilește și utilizează echipamente individuale de protecție.</p> <p>5.6. Aplică și asigură respectarea instrucțiunilor de SSM la locul de muncă.</p> <p>5.7. Coordonează activitățile în caz de accident.</p> <p>5.8. Aplică și asigură respectarea regulilor de igienă la întreprindere conform prevederilor legislației în vigoare.</p> <p>5.9. Supraveghează respectarea regulilor de exploatare a sistemelor de alimentare cu apă și de canalizare.</p> <p>5.10. Aplică regulilor de depozitare, colectare și distrugere a deșeurilor alimentare ce nu sunt destinate consumului uman, precum și a altor resturi, conform prevederilor legislației în vigoare.</p> <p>5.11. Identifică și propune reguli și acțiuni care să contribuie la prevenirea poluării mediului.</p> <p>5.12. Instruiește personalul din subordine în domeniul SSM la locul de muncă.</p> <p>5.13. Aplică protocoalele de securizare informațională a sistemelor de producere.</p>

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competența	Descriptori
		5.14. Definește elementele sistemului de management al calității. 5.15. Aplică instrumentele de management al calității. 5.16. Cunoaște strategii de îmbunătățire continuă a calității.
5. Planificarea procesului tehnologic pentru produsele culinare și de patiserie-cofetărie 6. Asigurarea calității proceselor și preparatelor	CG 5. Asigurarea calității și siguranței producției alimentare	5.17. Formează personalul în domeniul calității. 5.18. Implică personalul în elaborarea strategiilor de management al calității. 5.19. Aplică proceduri de asigurare a calității produselor și proceselor tehnologice de fabricație.
4. Managementul activităților de producere 6. Asigurarea calității proceselor și preparatelor	CG 6. Implementarea metodelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare	6.1. Identifică și evaluează factorii care pot avea consecințe negative asupra risipei de resurse și implementează proceduri pentru a evita sau a minimiza impactul acestora. 6.2. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație și dezvoltă metode, politici, proceduri sau standarde organizaționale și operaționale.

3.3. COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)

Aria de competență	Competența	Descriptori
1. Elaborarea conceptelor unităților de alimentație publică	CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice	1.1. Realizează analiza situația pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluează perspectivele evoluției pozitive ale unității de alimentație publică. 1.2. Aplică cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și serviciilor oferite.
2. Conceperea, elaborarea și realizarea programei de producere a unității de alimentație publică	CP 2. Elaborarea conceptului de unitate de alimentație publică	2.1. Elaborează conceptul de unitate de alimentație publică în conformitate cu cerințele și nevoile clienților prezentând informațiile într-un mod clar, logic și inteligibil grupului țintă. 2.2. Identifică reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice.
3. Proiectarea tehnică a unităților	CP 3. Planificarea proceselor tehnologice în	3.1. Elaborează și coordonează planurile de acțiune în cadrul unității de producție pentru asigurarea calității.

Standard de competență: *Inginer licențiat*. Nivelul calificării: 6 CNC

Programul de studii: *Tehnologia și managementul alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 1005 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competența	Descriptori
de alimentație publică	unitățile de alimentație publică	3.2. Întocmește rapoarte de lucru, documentațiile de evidență etc.
4. Managementul activităților de producere	CP 4. Selectarea materiilor prime de bază și a celor auxiliare, determinarea consumului per unitate de produs/volum total de producere	4.1. Monitorizează ofertele furnizorilor și indicii de calitate a materiilor prime și auxiliare ținând sub control riscurile posibile pentru consumatori. 4.2. Selectează materialele prime de bază și auxiliare în funcție de sortiment, tipul produsului culinar și de patiserie-cofetărie, metodele de tratament tehnologic etc.
5. Planificarea procesului tehnologic pentru produsele culinare și de patiserie-cofetărie	CP 5. Managementul proceselor de producere și servire a produselor culinare și de patiserie-cofetărie	5.1. Identifică și argumentează necesarul de utilaje și echipamente pentru asigurarea eficienței a procesului tehnologic de producere și servire. 5.2. Organizează procesul de activitate a unității de alimentație publică, divizând sarcini de muncă în conformitate cu programul de activitate. 5.3. Monitorizează realizarea proceselor de servire în unități de alimentație publică. 5.4. Elaborează documentația normativă și tehnologică cu referință la organizarea procesului de producere și servire în baza formării profesionale continue.
6. Asigurarea calității proceselor și preparatelor	CP 6. Managementul resurselor	6.1. Analizează ergonomia locurilor de muncă, a proceselor tehnologice și propune soluții de îmbunătățire. 6.2. Gestionează procesul de utilizare și stocare a deșeurilor alimentare, în situații de producere, inclusiv și imprevizibile. 6.3. Monitorizează procesul minimalizării risipei alimentare pe parcursul lanțului tehnologic, procesului de servire etc oferind sprijin și feedback membrilor echipei.