

CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR

COORDONAT

Ministerul Agriculturii și Industriei
Alimentare


Vladimir BOLEA, Ministru

„ 26 ” septembrie 2022



APROBAT

Ministerul Educației și Cercetării


Anatolie TOPALĂ, Ministru

„ 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
SPECIALIZARE	0721.1
CALIFICAREA	Master în Inginerie
NIVELUL CALIFICĂRII	7 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.,		9.09.22
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: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 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. Reșitca</i>	<i>26.09.2022</i>
2.	Asociapa Patronala Asociapa Nationala a Producătorilor de Lapte și Produse Lactate "Lapte"	LINTE Carolina	directoare executivă	<i>[Signature]</i>	<i>26.09.2022</i>
3.	Comitetul Sectorial pentru Formare Profesionala in domeniul Agriculturii și Industriei Alimentare, AgroindVET	BULAT Corina	secretara organizatoare, șefa adjunctă a Departamentului organizare, educare și informație al Federației Naționale a Sindicatelor din Agricultură și Alimentație „Agroindsind”	<i>[Signature]</i>	<i>26.09.2022</i>
4.	Castel MIMI SRL	BUZA Nona	Manager (șefă) de producere, inginer tehnolog	<i>[Signature]</i>	<i>26.09.2022</i>
5.	Facultatea de Economic, inginerie și științe aplicate, Universitatea de Stat „Bogdan Petriceicu Hașdeu” din Cahul	CECLU Liliana	Decan, Dr. conf. univer.	<i>[Signature]</i>	<i>26.09.2022</i>

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: *7 CNC*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

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		
2.	Laboratorul de patiserie artizanală „Capy's Cakes”, mun. Chișinău	<i>NEGOIȚA Cătălina</i>	Directoare		
3.	SRL „Dalomites”, Hotel BERD'S	<i>ROTARI Gheorghe</i>	Manager Restaurant&Bar		
4.	Institutul de Microbiologie și Biotehnologie	<i>CEPOI Liliana</i>	Directoare, Dr. în științe biologice conferențiar cercetător		
5.	Universitatea de Stat din Comrat	<i>CARTĂȘEV Anatolii</i>	Dr. în științe biologice, Departamentul de producție și prelucrare a produselor agricole		
6.	Colegiul Cooperatist din Moldova	<i>Viorica SITNICENCO</i>	Directoare		
7.	Casa Rinaldi în Moldova	Franco SANA	Manager general		

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: *7 CNC*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

FIȘA DE CONSULTARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
PARTENERI SOCIALI					
8.	Restaurantul „Perla Royal”, mun. Chișinău	<i>OLARU Victoria</i>	Administrator		08.09.22
9.	Restaurantul – Hotel „Jolly Alon” SRL, mun. Chișinău	<i>IVASIUC Alina</i>	Tehnolog șef		08.09
10.	Restaurantul „Crama veche”, mun. Chișinău	<i>ȘEREMET Constantin</i>	Director		9.09
11.	SC „Stăpînul mesei” SRL, mun. Chișinău	<i>BAICEAN Oxana</i>	Manager pe securitate și calitate a produselor alimentare		07.09
12.	SRL „Cosmos laboratory”, mun. Chișinău	<i>ZOLOTARIOVA Aliona</i>	Fondatoare		08.09

FORMULARUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	<p>Deținătorul calificării <i>Master în Inginerie</i>, domeniul de formare profesională 0721 <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 și tehnologice, manageriale și științifice de cercetare.</p> <p>Activitatea de producere și tehnologice 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>Activitatea managerială este orientată spre asigurarea managementului producerii/afacerii; asigurarea competitivității întreprinderii de alimentație publică; elaborarea programelor de activitate inovativă; asigurarea dezvoltării profesionale a angajaților.</p> <p>În cadrul activităților științifice de cercetare deținătorul calificării gestionează și implementează rezultatele activităților de cercetare; elaborează planuri de lucru și programe de cercetare științifică și transfer tehnologic; colectează, prelucrează, analizează și sistematizează informații cu caracter științific și tehnologic; selectează metode și mijloace de soluționare a problemei.</p>
Nivel de calificare	7 CNC
Grup/grupuri-țintă	<ul style="list-style-type: none"> - Absolvenți ai programelor de studii superioare de licență, ciclul I - prestatori de programe de educație și formare profesională - angajatori - alte părți interesate
Tipul programului de formare profesională	<p>Program de studii superioare de master, ciclul II:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ master științific ✓ master profesional
Forma de organizare a studiilor	- cu frecvență
Durata și volumul studiilor	- 1,5 ani - 90 credite de studii
Condiții de acces	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Nivelul minim necesar de studii</i>: studii superioare, ciclul I - <i>Acte de studii pentru acces</i>: <ul style="list-style-type: none"> - Diplomă de studii superioare de licență - alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă
Stagii de practică	<p>Tipurile stagiilor de practică:</p> <ul style="list-style-type: none"> - practica de cercetare <p>Numărul de credite de studii alocate stagiilor de practică se încadrează în limita 8-12% din numărul de credite per program.</p>

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

Actul de studii, titlul/ calificarea atribuită	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomă de studii superioare de master și Supliment descriptiv conform Europass - Titlul: Master în Inginerie
Dezvoltare profesională/ proiectarea carierei	<ul style="list-style-type: none"> - Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite - Continuarea studiilor la învățământ superior, ciclul III (nivel 8 CNC)
Oportunități de angajare în câmpul muncii	<p>În cadrul întreprinderilor/companiilor deținătorul calificării de <i>Master în Inginerie</i>, nivel 7 CNC în domeniul de formare profesională 0721 <i>Procesarea alimentelor</i> poate fi angajat în calitate de:</p> <ul style="list-style-type: none"> 132115 <i>Manager (șef/șefă) producție a băuturilor</i> 132128 <i>Manager (șef/șefă) producție în industria alimentară</i> 132152 <i>Tehnolog-șef/tehnologă-șefă</i> 214116 <i>Inginer/ingineră implementarea tehnicilor și tehnologiilor noi</i>
Cerințe legale speciale	Apt de muncă din punct de vedere fizic și psihic.

LISTA OCUPAȚILOR TIPICE

Domeniul de formare profesională	Ocupații tipice conform CORM (006-2021)	Ocupații tipice conform ESCO 08	Ocupații tipice conform ISCO-08	Alte clasificări relevante (CAEM Rev. 2)
0721 Procesarea alimentelor	141201 Director (șef)/directoare (șefă) departament catering 141202 Director/directoare de cafenea 141203 Director/directoare de cofetărie, patiserie 141204 Director/directoare de restaurant 141205 Director/directoare de unitate alimentație publică 141206 Director/directoare de unitate de tip fast-food 214101 Analist în industrie și producție 214102 Analist studiul materialelor 214103 Auditor în industrie și producție 214106 Consultant sisteme de management al calității 214108 Expert inginer în industrie și producție 214111 Inginer inspector/ingineră inspectoare în industrie și producție 214116 Inginer implementarea tehnicilor și tehnologiilor noi	1412.1 Manager de restaurant 2141.4 Inginer industrial 2141.4.1 Inginer de fabricație 2141.4.2 Inginer de producție	1412 Manageri de restaurante 2141 Ingineri industriali și de producție	C INDUSTRIA PRELUCRĂTOARE 10 Industria alimentară 10.8 Fabricarea altor produse alimentare 10.85 Fabricarea de mâncăruri preparate 10.89 Fabricarea altor produse alimentare n.c.a. I ACTIVITATI DE CAZARE ȘI SERVICII DE ALIMENTAȚIE 56 Restaurante și alte activități de servicii de alimentație 56.1 Restaurante 56.10 Restaurante 56.2 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație 56.21 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

				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 M. ACTIVITĂȚI PROFESIONALE, ȘTIINȚIFICE ȘI TEHNICE 72 Cercetare-dezvoltare 72.1 Cercetare-dezvoltare în științe naturale și inginerie
--	--	--	--	--

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: *7 CNC*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)	CT 1. Gestionarea timpului și autodisciplină CT 2. Luarea deciziilor, rezolvarea problemelor și leadership CT 3. Creativitatea și inovația CT 4. Demonstrarea integrității, eticii și transparenței CT 5. Manifestarea flexibilității, adaptabilității și rezilienței	CT 6. Comunicarea eficientă, lucru în echipă și colaborarea CT 7. Negocierea și crearea de parteneriate CT 8. Empatizarea și inteligența emoțională CT 9. Orientarea spre învățare CT 10. Managementul informațiilor și TIC
COMPETENȚE GENERALE (CG)	CG 1. Realizarea activității de cercetare și de piață CG 2. Elaborarea produselor alimentare noi CG 3. Inițierea și dezvoltarea afacerii în industria alimentară CG 4. Gestionarea proceselor și resurselor CG 5. Managementul mediului, securității și sănătății ocupaționale	
COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)	CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice CP 2. Conducerea activităților în unitățile de alimentație publică în contextul tendințelor actuale CP 3. Coordonarea și dezvoltarea proceselor și resurselor în funcție de nevoile pieții CP 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită	

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

**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
1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare	CG 1. Realizarea activității de cercetare și de piață CP 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită	<ol style="list-style-type: none"> realiza sinteza documentară la problema identificată în domeniul alimentației publice efectua cercetări științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative 	Module/discipline de metodologia și etica cercetării, tehnologii avansate de procesare a alimentelor, modelare matematică a experimentului
1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare 3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producerii	CG 2. Elaborarea produselor alimentare noi CG 3. Inițierea și dezvoltarea afacerii în industria alimentară CP 2. Conducerea activităților în unitățile de alimentație publică în contextul tendințelor actuale CP 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită	<ol style="list-style-type: none"> asigura interconexiunea proceselor tehnologice în vederea funcționării eficiente a acestora monitoriza procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale ale produselor alimentare în vederea asigurării calității implementa metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale stabili corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată adapta produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația 	Module/discipline de managementul siguranței produselor alimentare, compuși biologic activi, boli de nutriție și metabolism, nutriție personalizată și dietetică

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 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
2. Managementul unităților de alimentație publică	CG 3. Inițierea și dezvoltarea afacerii în industria alimentară CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice CP 3. Coordonarea și dezvoltarea proceselor și resurselor în funcție de nevoile pieții	8. dezvolta un plan de afaceri, inclusiv de dezvoltare a acestuia stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile 9. genera și dezvolta idei de afaceri în domeniul alimentației publice 10. gestiona procesul de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică 11. implementa activități de management și marketing în domeniul alimentației publice	Module/discipline de managementul restaurantelor și servicii catering, de tehnologii avansate de procesare a alimentelor, metodologia și etica cercetării, Elaborarea tezei de master
2. Managementul unităților de alimentație publică 3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producerii	CG 4. Gestionarea proceselor și resurselor CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice CP 2. Conducerea activităților în unitățile de alimentație publică în contextul tendințelor actuale	12. monitoriza procedeele, tehnicile pentru planificare, coordonare și gestionare a sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice 13. gestionează procesele din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit, precum și de exploatare a instalațiilor și utilajelor în concordanță cu documentația normativ-tehnică	Module/discipline de managementul siguranței produselor alimentare, metodologia și etica cercetării, compuși biologic activi, nutriție și metabolism, nutriție personalizată și dietetică

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 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
4. Managementul siguranței alimentare și de nutriție	CG 5. Managementul mediului, securității și sănătății ocupaționale	14. proiecta și implementează sisteme de management al calității 15. aplica acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă	Module/discipline de compuși biologic activi, boli de nutriție și metabolism, nutriție personalizată și dietetică

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 7 CNC https://europa.eu/europass/system/files/2020-05/Legal%20text-RO.pdf (Anexa II)			
Cunoștințe foarte specializate , unele dintre ele situându-se în avangarda nivelului de cunoștințe dintr-un domeniu de muncă sau de studiu, ca bază a unei gândiri și/sau cercetări originale .	Aptitudini de specialitate pentru rezolvarea problemelor în materie de cercetare și/sau inovare , pentru dezvoltarea de noi cunoștințe și proceduri și pentru integrarea cunoștințelor din diferite domenii .	Gestionarea și transformarea situațiilor de muncă sau de studiu care sunt complexe, imprevizibile și necesită noi abordări strategice . Asumarea responsabilității pentru a contribui la cunoștințele și practicile profesionale și/sau pentru revizuirea performanței strategice a echipelor.	

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: *7 CNC*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

CG 1. REALIZAREA ACTIVITĂȚII DE CERCETARE ȘI DE PIAȚĂ			
CP 4. ELABORAREA CONCEPTELOR PRODUSELOR ALIMENTARE NOI CU COMPLEXITATE SPORITĂ			
Rezultatul învățării 1. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate realiza sinteza documentară la problema identificată în domeniul alimentației publice.</i>			
K₁. Cercetare științifică aplicativă și dezvoltare tehnologică; K₂. Etape de elaborate și realizare a cercetărilor științifice; K₃. Strategii și metode de cercetare în alimentația publică; K₄. Tehnici de prelucrare a informației în cercetare; K₅. Concepte de produse alimentare noi cu complexitate sporită.	S₁. Identifică surse credibile de documentare în domeniul cercetat utilizând baze de date științifice recunoscute; S₂. Realizează sinteza documentară a problemei identificate și selectate spre cercetare; S₃. Identifică surse de compuși biologic activi prin prisma diversificării conceptelor compoziționale a produselor alimentare noi cu utilizarea metodelor inovatoare.	Absolventul în mod autonom selectează surse și realizează sinteza documentară în baza unei probleme din domeniul alimentației publice.	Absolventul selectează un număr minim de surse și realizează în baza acestora sinteza documentară a problemei luate în studiu.
Rezultatul învățării 2. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate efectua cercetări științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative.</i>			
K₁. Tipuri de lucrări științifice; K₂. Modul de valorificare a rezultatelor cercetării; K₃. Metode de cercetare în creația tehnică; K₄. Rezultate ale creației tehnice; K₅. Drepturi de proprietate intelectuală și drepturi conexe.	S₁. Elaborează motivația punctuală și structura unei lucrări de cercetare; S₂. Analizează și interpretează rezultatele experimentale în produse de comunicare științifică; S₃. Realizează cercetări prin aplicarea metodelor relevante în cercetarea științifică.	Absolventul efectuează autonom cercetări științifice în domeniul alimentației publice.	Absolventul: <ul style="list-style-type: none"> - realizează experimente cu aplicarea metodelor instrumentale de analiză; - realizează lucrări de sinteză în baza tematicii stabilite; - elaborează și susține lucrarea de sinteză.
CG 2. ELABORAREA PRODUSELOR ALIMENTARE NOI			
CG 3. ÎNȚIEREA ȘI DEZVOLTAREA AFACERII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ			
CP 2. CONDUCEREA ACTIVITĂȚILOR ÎN UITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ÎN CONTEXTUL TENDINȚELOR ACTUALE			
CP 4. ELABORAREA CONCEPTELOR PRODUSELOR ALIMENTARE NOI CU COMPLEXITATE SPORITĂ			
Rezultatul învățării 3. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate asigura interconexiunea proceselor tehnologice în vederea funcționării eficiente a acestora.</i>			

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

<p>K₁. Considerații generale privind stabilitatea compușilor din produsele alimentare;</p> <p>K₂. Efectele tratamentelor culinare asupra compușilor din produsele alimentației publice;</p> <p>K₃. Influența diferitor factori asupra calității realizării proceselor tehnologice și interacțiunea lor;</p> <p>K₄. Principii de nutrigenomică în selectarea materiilor prime în scopul prevenirii și evitării bolilor.</p>	<p>S₁. Sintetizează informațiile științifice și tehnice cu referire la stabilitatea compușilor din produsele alimentare;</p> <p>S₂. Adaptează diferite procese tehnologice în vederea selectării tratamentelor culinare relevante;</p> <p>S₃. Realizează sarcini ce țin de influența tehnologiilor convenționale și emergente asupra calității produselor finite;</p> <p>S₄. Propune soluții în vederea eficientizării tratamentelor culinare pentru majorarea activității compușilor biologici.</p>	<p>Absolventul monitorizează în mod autonom procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor culinare și de patiserie-cofetărie în vederea asigurării calității.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizează compoziția chimică a materiei prime și a produselor alimentare prin prisma nutrigenomicii; - argumentează modificările survenite pe durata prelucrării și efectul lor asupra calității produsului finit.
<p>Rezultatul învățării 4. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate monitoriza procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale ale produselor alimentare în vederea asigurării calității.</i></p>			
<p>K₁. Considerații generale privind stabilitatea compușilor din produsele alimentației publice;</p> <p>K₂. Efectele procesării asupra compușilor din produsele alimentației publice;</p> <p>K₃. Efectele procesării asupra biodisponibilității și bioaccesibilității compușilor biologic activi.</p>	<p>S₁. Sintetizează informațiile științifice și tehnice cu referire la stabilitatea compușilor din produsele alimentației publice;</p> <p>S₂. Realizează sarcini ce țin de influența tehnologiilor convenționale și emergente asupra calității produselor alimentației publice;</p> <p>S₃. Propune soluții în vederea măririi biodisponibilității și bioaccesibilității compușilor biologic activi;</p> <p>S₄. Analizează influența proceselor tehnologice asupra</p>	<p>Absolventul în mod autonom monitoriza procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentației publice în vederea asigurării calității.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizează compoziția chimică a materiei prime și a produselor alimentației publice; - argumentează modificările survenite pe durata proceselor tehnologice și efectul lor asupra calității produsului finit.

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: *7 CNC*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

	biodisponibilității și bioaccesibilității compușilor biologic activi.		
Rezultatul învățării 5. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate implementa metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale.</i>			
<p>K₁. Concepte de produse inovative cu complexitate sporită;</p> <p>K₂. Tehnologii de prelucrare a sortimentelor de produse alimentare noi în bază de compuși cu proprietăți multifuncționale.</p>	<p>S₁. Analizează metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale;</p> <p>S₂. Aplică tehnologii inovative de prelucrare a sortimentelor de produse alimentare noi cu complexitate sporită.</p>	Absolventul autonom implimentează metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale.	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizează metodele inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale; - caracterizează tehnologiile inovative pentru crearea produselor cu complexitate sporită.
Rezultatul învățării 6. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate stabili corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată.</i>			
<p>K₁. Principii de bază în nutriție și dietetica personalizată;</p> <p>K₂. Corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele alimentare pentru o alimentație personalizată;</p> <p>K₃. Strategii de elaborare a planurilor personalizate în scopul soluționării problemelor de nutriție.</p>	<p>S₁. Identifică corelația între bolile de nutriție și metabolismul uman;</p> <p>S₂. Propune produse alimentare pentru alimentație personalizată;</p> <p>S₃. Elaborează planuri personalizate în scopul soluționării problemelor de nutriție;</p> <p>S₄. Monitorizează realizarea planurilor de nutriție personalizată;</p> <p>S₅. Adaptează și actualizează planurile de nutriție personalizată.</p>	Absolventul autonom stabilește corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată.	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizează particularitățile metabolismului uman prin prisma bolilor de nutriție identificate; - elaborează planuri personalizate de nutriție.

Rezultatul învățării 7. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate adapta produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația.</i>			
<p>K₁. Principii și metodologia evaluării conformității produselor alimentare noi cu complexitate sporită;</p> <p>K₂. Sistemul național și european de asigurare a conformității produselor alimentare noi cu complexitate sporită;</p> <p>K₃. Declarația nutrițională.</p>	<p>S₁. Evaluează conformitatea produselor alimentației publice;</p> <p>S₂. Identifică organismele de evaluare a conformității, inclusiv a laboratoarelor de încercări acreditate;</p> <p>S₃. Adaptează produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere;</p> <p>S₄. Elaborează declarația nutrițională pentru produsele alimentare noi cu complexitate sporită.</p>	<p>Absolventul adaptează produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - evaluează conformitatea produselor alimentației publice; - elaborează declarații nutriționale.
<p>CG 3. ÎNȚIEREA ȘI DEZVOLTAREA AFACERII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</p> <p>CP 1. CERCETAREA PIEȚEI ȘI STABILIREA NECESITĂȚILOR ȘI NEVOILOR CONSUMATORILOR ANALIZÂND INFLUENȚELE COGNITIVE, CULTURALE, SOCIALE ȘI ECONOMICE</p> <p>CP 3. COORDONAREA ȘI DEZVOLTAREA PROCESELOR ȘI RESURSELOR ÎN FUNCȚIE DE NEVOILE PIEȚII</p>			
Rezultatul învățării 8. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate dezvolta un plan de afaceri, inclusiv de dezvoltare a acestuia stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile.</i>			
<p>K₁. Repere conceptuale în elaborarea planului de afaceri;</p> <p>K₂. Principii de planificare a afacerii prin stabilirea resurselor necesare cu estimarea beneficiilor posibile;</p> <p>K₃. Proceduri de lărgire a pieței de desfacere prin crearea unor produse și servicii din sistemul de restaurante și catering.</p>	<p>S₁. Argumentează utilitatea planului de afaceri ca instrument eficient de conducere a propriei afaceri;</p> <p>S₂. Analizează relevanța planificării afacerii în vederea stabilirii obiectivelor, responsabilităților și a termenelor pentru dirijarea businessului;</p> <p>S₃. Stabilește tipul, structura și etapele planului de afaceri;</p> <p>S₄. Elaborează un plan de afaceri.</p>	<p>Absolventul împreună cu echipa managerială elaborează un plan de afaceri în domeniul alimentației publice.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - caracterizează necesitatea elaborării planului de afaceri; - stabilește tipul, structura și etapele planului de afaceri; - elaborează și prezintă planul de afaceri.

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

Rezultatul învățării 9. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate genera și dezvolta idei de afaceri în domeniul alimentației publice.</i>			
<p>K1. Managementul strategic al întreprinderii;</p> <p>K2. Managementul costurilor element de suport pentru argumentarea deciziilor strategice;</p> <p>K3. Metode și tehnici de planificare strategică;</p> <p>K4. Metode de generare a alternativelor strategice și de selectare a strategiei efective a întreprinderii;</p> <p>K5. Principii de implementare, evaluare și control a strategiei întreprinderii.</p>	<p>S1. Evaluează direcțiile de dezvoltare a sectorului și influența trendurilor asupra strategiei întreprinderii;</p> <p>S2. Analizează etapele de dezvoltare a strategiei întreprinderii;</p> <p>S3. Aplică metode de diminuare a costurilor de producere;</p> <p>S4. Utilizează metode și tehnici de planificare strategică;</p> <p>S5. Aplică metode eficiente de dezvoltare a afacerii în alimentația publică selectând alternative strategice;</p> <p>S6. Utilizează metode de evaluare a eficacității implementării a strategiei întreprinderii.</p>	<p>Absolventul împreună cu echipa managerială generează și dezvoltă idei de afaceri în domeniul alimentației publice.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - caracterizează direcțiile de dezvoltare a sectorului; - determină principalele etape de dezvoltare a strategiei întreprinderii; - selectează sortimentul de produse și servicii; - identifică varianta optimă de dezvoltare strategică.
Rezultatul învățării 10. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesul de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică.</i>			
<p>K1. Comunicarea în afaceri - repere conceptuale;</p> <p>K2. Canalele, modele și strategii de comunicare;</p> <p>K3. Procesul de distribuție a produselor întreprinderilor alimentației publice și serviciilor prestate.</p>	<p>S1. Efectuează analiza activității de distribuție a întreprinderii în funcție de cerințele pieții;</p> <p>S2. Dezvoltă parteneriate prin aplicarea canalelor de comunicare corespunzătoare;</p> <p>S3. Aplică strategii comerciale și tehnici de vânzare a produselor și serviciilor de alimentație publică;</p> <p>S4. Adaptează sortimentul produselor și serviciilor unităților de alimentație publică conform specificului pieței de consum;</p> <p>S5. Identifică mijloacele de promovare și comercializare a produselor și</p>	<p>Absolventul autonom gestionează procesul de distribuție a produselor și serviciilor unităților de alimentație publică în funcție de cerințele pieții.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizează canale de comunicare; - identifică strategii de distribuție a produselor și serviciilor unităților de alimentație publică; - elaborează planul de comercializare și promovare a produselor și serviciilor.

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

	serviciilor de alimentație publică.		
Rezultatul învățării 11. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate implementa activități de management și marketing în domeniul alimentației publice.</i>			
<p>K₁. Oportunități de generare și dezvoltare a ideilor de afaceri în domeniul alimentației publice;</p> <p>K₂. Acte legislative și normative privind organizarea pieței produselor alimentației publice;</p> <p>K₃. Strategii de dezvoltare a managementului și marketingului în alimentația publică;</p> <p>K₄. Principii și metode de organizare a afacerilor în alimentația publică.</p>	<p>S₁. Analizează actele legislative și normative privind organizarea, dezvoltarea și diversificarea pieței;</p> <p>S₂. Elaborează proiecte relevante în alimentația publică;</p> <p>S₃. Implimentează proiecte actuale în alimentația publică;</p> <p>S₄. Aplică metode de evaluare a proiectelor după implementare;</p> <p>S₅. Propune măsuri privind dezvoltarea piețelor noi de desfacere a produselor și serviciilor alimentației publice.</p>	Absolventul autonom implementează activități de management și marketing domeniul alimentației publice în contextul dezvoltării durabile.	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizează modalități de concepere și gestionare a proiectelor din alimentația publică; - caracterizează fluxurile și sistemele de organizare a afacerilor în alimentația publică.
CG 4. GESTIONAREA PROCESELOR ȘI RESURSELOR			
CP 1. CERCETAREA PIEȚEI ȘI STABILIREA NECESITĂȚILOR ȘI NEVOILOR CONSUMATORILOR ANALIZÂND INFLUENȚELE COGNITIVE, CULTURALE, SOCIALE ȘI ECONOMICE			
CP 2. CONDUCEREA ACTIVITĂȚILOR ÎN UITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ÎN CONTEXTUL TENDINȚELOR ACTUALE			
Rezultatul învățării 12. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate monitoriza procedeele, tehnicile pentru planificare, coordonare și gestionare a sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice.</i>			
<p>K₁. Diagnoză specifică a realității din domeniul alimentației publice;</p> <p>K₂. Managementul strategic al întreprinderii;</p> <p>K₃. Managementul costurilor-element de suport pentru argumentarea deciziilor strategice;</p>	<p>S₁. Identifică procedurile specifice de diagnoză a procesului de dezvoltare a alimentației publice;</p> <p>S₂. Adaptează conceptele specifice la situații actuale în contextul dezvoltării durabile;</p> <p>S₃. Utilizează integrat metode și instrumente de cercetare relevante rezolvării situațiilor din domeniu;</p>	Absolventul în mod autonom monitorizează procedeele, tehnicile pentru planificare, coordonare și gestionare a sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice.	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifică procedeele și tehnicile de coordonare și gestionare a sistemelor manageriale; - aplică instrumentele fundamentale a deciziilor manageriale.

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

<p>K4. Forme de organizare a activității în unitățile de alimentație publică;</p> <p>K5. Metode și tehnici de planificare și implementare a strategiei efective a întreprinderilor de alimentație publică.</p>	<p>S4. Adaptează metode și instrumente de fundamentare a deciziilor manageriale specifice în condiții de incertitudine asupra siguranței produselor alimentației publice;</p> <p>S5. Aplică proceduri de gestionare a programelor de management.</p>		
<p>Rezultatul învățării 13. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesele din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit, precum și de exploatare a instalațiile și utilajelor în concordanță cu documentația normativ-tehnică.</i></p>			
<p>K1. Aspecte de bază ce reprezintă conținutul managementului serviciilor de restaurante și catering, a tehnicilor și instrumentelor specifice;</p> <p>K2. Metode și procedee de prelucrare a materiilor prime după principiile nutrigenomice în sistemul restaurantelor și de tip catering;</p> <p>K3. Concepte utilizate în elaborarea produselor/proceselor inovative în alimentația publică în concordanță cu documentația normativ-tehnică;</p> <p>K4. Indicatori ai competitivității și calităților de consum ale produselor alimentare.</p>	<p>S1. Aplică prevederi conceptuale în vederea dezvoltării de produse și procese inovative;</p> <p>S2. Identifică factorii de impact ai noilor tehnologii, echipamente, materii prime asupra calității și competitivității produselor alimentației publice;</p> <p>S3. Propune procese și metode inovative de producere a produselor alimentației publice;</p> <p>S4. Elaborează diagrama fluxului tehnologic de producere a produselor alimentare cu specificarea aspectului inovativ aplicat;</p> <p>S5. 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 în vederea asigurării competitivității pe piața de consum.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizează procesele tehnologice, inclusiv cele inovative aplicate în alimentația publică; - elaborează diagrama și linia tehnologică de producere.

CG 5. MANAGEMENTUL MEDIULUI, SECURITĂȚII ȘI SĂNĂTĂȚII OCUPAȚIONALE			
Rezultatul învățării 14. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> proiecta și implementa sisteme de management al calității.			
<p>K₁. Politici referitoare la siguranța alimentelor;</p> <p>K₂. Validarea și implementarea planului HACCP în condiții reale ale unităților de alimentație publică;</p> <p>K₃. Sistemul de trasabilitate;</p> <p>K₄. Validarea sistemului de management al siguranței alimentelor;</p> <p>K₅. Verificarea sistemului de management al siguranței alimentelor.</p>	<p>S₁. Stabilește domeniul de aplicare al sistemului de management al calității și politica referitoare la siguranța produselor alimentației publice;</p> <p>S₂. Analizează pericole și stabilește programe preliminare operaționale;</p> <p>S₃. Elaborează, la nivel de studiu, planul HACCP;</p> <p>S₄. Analizează pericolele fizice, chimice și biologice asociate produselor alimentației publice;</p> <p>S₅. Planifică activitățile de verificare conform planului HACCP;</p> <p>S₆. Elaborează, la nivel de studiu, sistemul de trasabilitate;</p> <p>S₇. Stabilește proceduri de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure;</p> <p>S₈. Elaborează, la nivel de studiu, un plan de audit a sistemului de management al siguranței alimentelor.</p>	<p>Absolventul în mod autonom elaborează și implementează sisteme de management al calității.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - caracterizează actele legislative și politicile referitoare la siguranța alimentelor; - analizează respectarea programelor preliminare în sistemul de producere în alimentația publică; - elaborează planul HACCP.
Rezultatul învățării 15. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> aplica acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă.			
<p>K₁. Nevoile de îmbunătățire a sistemului de management al siguranței alimentelor și serviciilor;</p> <p>K₂. Tratarea neconformităților și stabilirea măsurilor corective;</p> <p>K₃. Programe de îmbunătățire a sistemului de management al</p>	<p>S₁. Identifică nevoile de îmbunătățire a sistemului de management al siguranței alimentelor și serviciilor;</p> <p>S₂. Elaborează, prin studiu, proceduri de tratare a neconformităților și produselor alimentației publice cu risc sporit;</p> <p>S₃. Stabilește, prin studiu, programele</p>	<p>Absolventul în mod autonom aplica acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifică, prin studiu de caz, neconformitățile și stabilește proceduri de tratare a acestora; - elaborează, prin studiu de caz programul de îmbunătățire a sistemului

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

<p>siguranței alimentelor și serviciilor;</p> <p>K₄. Criterii de îmbunătățire a sistemului de management al siguranței alimentelor și serviciilor.</p>	<p>de îmbunătățire a sistemului de management al siguranței alimentelor și serviciilor;</p> <p>S₄. Evaluează eficiența și eficacitatea activităților de îmbunătățire a sistemului de management al siguranței alimentelor și serviciilor.</p>		<p>de management al siguranței alimentelor și serviciilor.</p>
--	---	--	--

**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 și promovarea verificării tezei de master la plagiat.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Susținerea publică a tezei/proiectului de master.
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale și certificării calificării	Evaluarea finală a rezultatelor învățării se desfășoară în temeiul Codului educației și prevederilor cadrului normativ. Pentru desfășurarea examenului de master se constituie Comisia pentru examenul de master pe domenii de formare profesională/specialități. Coordonarea activităților de cercetare și elaborare a tezei de master se realizează de un conducător științific al tezei. Tema tezei de master se stabilește de către studenți și conducătorii de teze, fiind aprobată de către departamentul/catedra de profil și consiliile facultăților.
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	În procesul evaluării și susținerii, tezele/proiectele de master sunt apreciate conform următoarelor criterii: a) actualitatea temei; b) calitatea fundamentării științifice; c) realizarea obiectivelor cercetării; d) calitatea/complexitatea studiului efectuat; e) relevanța practică a studiului efectuat; f) calitatea prezentării (lizibilitate, grafică, elocință etc.); g) alte criterii stabilite de instituție. Ponderea fiecărui criteriu în calcularea notei finale este aprobată de senatul instituției de învățământ superior, la propunerea facultății care organizează programul de master respectiv.
5.	Cerințe generale față de evaluatori	Comisiile de evaluare a tezelor de master sunt constituite din cel puțin cinci cadre științifico-didactice, dar pot include și reprezentanți ai angajatorilor. Comisia de evaluare a tezelor de master include un președinte, un vicepreședinte, 3 membri și secretarul acesteia. Secretarul comisiei nu are drept de vot. În calitate de președinte al comisiei de evaluare a tezei/proiectului de master sunt desemnați specialiști în domeniul respectiv (profesori universitari, conferențieri universitari, cercetători științifici, deținători ai titlurilor onorifice, practicieni consacrați și recunoscuți), care nu activează în cadrul instituției în cauză. Aceeași persoană poate fi numită președinte al unei comisii de evaluare a tezei/proiectului de master nu mai mult de doi ani

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

		consecutiv.
6.	Cerințe generale față de atribuirea calificării	Studentilor ciclului II care realizează obiectivele programului de studii și susțin public teza de master li se conferă titlul de Master în Inginerie, cu eliberarea Diplomei de studii superioare de master, însoțită de Suplimentul la Diplomă, redactat în limbile română și engleză, care conține informații detaliate privind cunoștințele și competențele specifice domeniului de formare profesională <i>0721 Procesarea alimentelor</i> , inclusiv competențe manageriale, de cercetare, dezvoltare și inovare.

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

Studiile superioare de master, ciclul II, se finalizează cu susținerea tezei de master.

Prin teza de master, vor fi evaluate rezultatele învățării dezvoltate în cadrul temei de cercetare stabilite în limitele competențelor prevăzute de prezentul standard. Studenții realizează cercetări aplicative individuale aprofundându-se în direcția stabilită de tema tezei de master. Tematica tezelor de maser este elaborată la departamentele/catedrele de specialitate, aprobată de Consiliul facultății și făcută publică în termenele stabilite de regulamentele în vigoare.

Tema proiectului de master 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 de alimentație publică cu durata 4-5 săptămâni.

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

Rezultatele învățării evaluate prin Teza de master

Prin Teza de master, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Nr. crt.	Rezultate ale învățării
	Absolventul poate:
1.	realiza sinteza documentară la problema identificată în domeniul alimentației publice
2.	efectua cercetări științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: *7 CNC*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

	creative
3.	asigura interconexiunea proceselor tehnologice în vederea funcționării eficiente a acestora
4.	implementa metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale
5.	stabili corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată
6.	adapta produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația
7.	dezvolta un plan de afaceri, inclusiv de dezvoltare a acestuia stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile
8.	implementa activități de management și marketing în domeniul alimentației publice
9.	proiecta și implementa sisteme de management al calității
10.	aplica acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă

3. CRITERIILE DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ȘI DESCRIPTORII DE NOTE PENTRU TEZA DE MASTER

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

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

Criterii de evaluare	Descriptori				Ponderea criteriului de evaluare în nota finală alocată candidatului la lucrarea de diplomă
	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
Actualitatea temei	- Tema abordată în teza de master este actuală pentru domeniul procesarea alimentelor.	- Tema abordată în teza de master este, în fond, actuală pentru domeniul procesarea alimentelor.	- Tema tezei abordează unele aspecte actuale pentru domeniul de formare profesională.	- Tema tezei abordează aspecte depășite pentru domeniul de formare profesională.	0,1
Calitatea fundamentării științifice	- Sursele și referințele bibliografice sunt actuale și acoperă total aspectele studiate. - Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este bună.	- Sursele și referințele bibliografice sunt actuale și acoperă parțial aspectele studiate. - Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este suficient de bună.	- Sunt utilizate unele surse și referințe bibliografice depășite, dar care acoperă aspectele studiate. - Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului este generală, fără aspecte concrete.	- Sunt utilizate surse și referințe bibliografice depășite, care nu acoperă aspectele studiate. - Procesarea și analiza teoretică, implicarea critică, interpretativă a autorului lipsește.	0,2

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: *7 CNC*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

1	2	3	4	5	6
Realizarea obiectivelor cercetării	- Obiectivele cercetării sunt clar formulate și acoperă integral tema abordată. Obiectivele cercetării au fost atinse.	- Obiectivele cercetării sunt formulate corect și acoperă parțial tema abordată. - Obiectivele cercetării au fost, în mare parte atinse.	- Obiectivele cercetării sunt formulate vag și acoperă parțial tema abordată. - Obiectivele cercetării au fost atinse parțial.	- Obiectivele cercetării sunt formulate vag și nu acoperă tema abordată. - Obiectivele cercetării nu au fost atinse.	0,2
Calitatea/complexitatea metodologiei cercetării	- Metodologia aplicată este relevantă. Metodele de cercetare sunt adecvate și optime pentru atingerea obiectivelor cercetării.	- Metodologia aplicată este adecvată scopului. - Metodele de cercetare selectate sunt adecvate și asigură atingerea obiectivelor cercetării.	- Metodologia aplicată este generală, fără aspecte concrete. - Metodele de cercetare aplicate sunt parțial adecvate și contribuie indirect la atingerea obiectivelor cercetării.	- Metodologia aplicată este irelevantă. - Metodele de cercetare aplicate sunt neadecvate și nu contribuie la atingerea obiectivelor cercetării.	0,1
Relevanța practică a studiului efectuat	- Studiul efectuat este relevant domeniului, fiind propuse cu soluții utile și practice pentru rezolvarea problemei cercetate.	- Studiul efectuat este relevant domeniului de formare profesională, prezentând soluții mai puțin practice în problema cercetată.	- Studiul efectuat este parțial relevant domeniului Procesarea alimentelor, fiind propuse soluții practice dificil de implementat în cadrul activității profesionale.	- Studiul efectuat nu este relevant domeniului Procesarea alimentelor, fiind propuse soluții practice imposibil de implementat în cadrul activității profesionale.	0,2
Calitatea prezentării (lizibilitate, grafică, elocvență)	- Lucrarea este prezentată într-un mod clar, coerent, preponderent se utilizează scheme grafice și desene.	- Lucrarea este prezentată într-un mod clar, coerent, parțial se utilizează scheme grafice și desene.	- Lucrarea este prezentată în fond clar, fără coerență în expunere, cu utilizarea insuficientă a imaginilor, schemelor grafice și desenelor.	- Lucrarea este prezentată în mod vag, fără coerență în expunere, fără utilizarea imaginilor, schemelor grafice și desenelor.	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

Standard de calificare: *Master în Inginerie(Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

4. AGREGAREA NOTEI MEDII GENERALE PENTRU PROGRAM

Rezultatele evaluării tezei/proiectului se exprimă cu note de la „10” la „1” și, după caz, cu calificativele „excelent”, „foarte bine”, „bine”, „satisfăcător”, „nesatisfăcător”, „admis”, „respins”. În paralel cu Sistemul Național de Notare în învățământul superior se aplică și scara de notare cu calificative recomandate în Sistemul European de Credite Transferabile (A, B, C, D, E, FX, F), pentru completarea Suplimentului la Diplomă și facilitarea mobilității academice. Echivalarea cu scara națională de notare se face după cum urmează: A: 9,01–10,00; B: 8,01–9,00; C: 7,01–8,00; D: 6,01–7,00; E: 5,0–6,00; FX: 3,01–4,99; F: 1,00–3,00.

Media generală de master se stabilește ca media aritmetică a notei obținute la susținerea tezei de master și a mediei generale pe semestrele de studii și se calculează cu două zecimale (se scrie cu cifre și litere).

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

Instrumente de evaluare

Pentru susținerea Examenului de master vor fi elaborate:

1. Formularul evaluatorului, care include criteriile de evaluare a Tezei de master, care include dovezi de realizare a procesului și produsului, după caz.
2. Baremul de apreciere a Tezei de master.

Pentru desfășurarea Examenului de master, sunt necesare:

1. resurse umane:
 - a) evaluatori ai tezelor de master;
 - b) verificatori ai evaluării.
2. resurse materiale:
 - a) spații/încăperi pentru susținerea tezelor de master.

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

ETAPE	DESCRIPTORI/DOVEZI
Inițierea procesului de elaborare standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none">- <i>Ministerul Educației și Cercetării</i>, cu susținerea 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, ministrul educației și cercetării a dispus elaborarea standardului de calificare pentru domeniul general de studiu <i>072 Tehnologii de fabricare și prelucrare</i>.
Elaborarea standardului de calificare	La baza elaborării standardului de calificare este standardul de competență pentru calificarea <i>Master în Inginerie</i> , domeniul de formare profesională <i>0721 Procesarea alimentelor</i> , aprobat de <i>Comitetul Sectorial pentru formarea profesională în comerț, hoteluri și restaurante din Moldova</i> . Standardul de competență este parte integrantă a Standardului de calificare și este prezentat în Anexă la acesta. Membrii grupului de lucru:

	<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 trainingul „Proceduri și instrumente pentru descrierea calificărilor, promovarea unor noi calificări, monitorizarea, evaluarea periodică și actualizarea Cadrului național al calificărilor”, cu durata de 24 ore (contact direct) - au elaborat standarde de calificare din domeniul industriei alimentare - sunt desemnați în calitate de experți în descrierea standardelor de calificare profesională prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării - au elaborat și recenzat Curriculum-uri la programele de studii din domeniul industriei alimentare. <p>La elaborarea Standardului de calificare au participat cadre științifico-didactice de la Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, , Universitatea de Stat „Bogdan Petriceicu Hașdeu” din Cahul, Facultatea Economie, Inginerie și Științe Aplicate, precum și specialiști de la întreprinderile din domeniul alimentației publice SA „Franzeluța” și SC „Amaris Garden”, mun Chișinău.</p>
Validarea	<ul style="list-style-type: none"> - Standardul de calificare a fost avizat de Direcția Știință, Educație și Extensiune Rurală, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare, Comitetul Sectorial pentru formarea profesională în comerț, hoteluri și restaurante din Moldova 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; 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>Master în Inginerie în Procesarea alimentelor</i>. - Standardul de calificare a fost validat de către Comisia de validare aprobată prin 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. 4 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	Universitatea Tehnică a Moldovei în calitate de prestator al programului de

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

	<p>studii superioare de master la domeniul de formare profesională 0721 <i>Procesarea alimentelor</i> va:</p> <ul style="list-style-type: none"> - revizui și adapta Planul de învățământ și Curricula disciplinelor pentru programul de studii superioare de master științific în domeniul de formare profesională 0721 <i>Procesarea alimentelor</i> conform cerințelor standardului de calificare - organiza și desfășura evaluare finală a absolvenților programului de studii superioare de master în scopul acordării calificării <i>Master în Inginerie</i>, în temeiul rezultatelor învățării ale standardului de calificare.
<p>Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității</p>	<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 industriei de confecții, în special.
<p>Asigurarea transparenței</p>	<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
MASTER ÎN INGINERIE
MANAGEMENTUL RESTAURANTELOR ȘI SERVICII CATERING
(titlul și denumirea programului de studii)
NIVEL 7 CNC

Domeniul de formare profesională:
PROCESAREA ALIMENTELOR

Membrii
Comisiei de validare



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



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



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



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



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

Standardul de competență pentru calificarea *Master în Inginerie în MANAGEMENTUL RESTAURANTELOR ȘI SERVICII CATERING* 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 și corelarea calificării conform Clasificatoarelor educaționale. 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, conferențiară universitară, Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei

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

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

BULGARU Viorica, dr. în științe tehnice, conferențiară universitară, Departamentul Tehnologia Alimentelor, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

	<p>RUMEUS Iurie, dr. în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul Inginerie și Științe Aplicate, Facultatea 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. PORFIREANU Olga, administratoare, restaurantul „Golden loin”, mun. Chișinău 2. NEGOIȚA CĂTĂLINA, directoare Laboratorul de patiserie artizanală „Capy's Cakes”, mun. Chișinău 3. ROTARI Gheorghe, manager Restaurant&Bar, SC „DALOMITES” SRL, BERDS Chisinau Mgallery Hotel Collection 4. CEPOI Liliana, dr. în științe biologice, conferențiară universitară, directoare Institutul de Microbiologie și Biotehnologie, AȘM 5. CARTAȘEV Anatolii, dr. în științe biologice, Departamentul Producție și Prelucrare a Produselor Agricole, Universitatea de Stat din Comrat 6. SITNICENCO Viorica, directoare, Colegiul Cooperatist din Moldova 7. SANA Franco, manager general, Casa Rinaldi în Moldova 8. OLARU Victoria, director restaurantul „Perla Royal”, mun. Chișinău 9. IVASIUC Alina, tehnologă-șef, restaurantul – Hotelul Jolly Alon SRL, mun. Chișinău 10. ȘEREMET Constantin, director, restaurantul „Crama Veche”, mun. Chișinău 11. BAICEAN Oxana, manager securitatea și calitatea produselor alimentare, SC „Stâpânul casei” SRL, mun. Chișinău 12. ZOLOTARIOVA Aliona, fondatoare SRL „Cosmos laboratory”, municipiul Chișinău
Standardul de competență validat și aprobat de Comisia de validare, aprobată prin ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 149 din 13.09.2022	<p>Procesul-verbal nr. 4 din 23.09.2022 de validare a Standardului de competență pentru <i>Master în Inginerie</i> în domeniul de formare profesională 0721 <i>Procesarea alimentelor</i>, nivel 7 CNC.</p>

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/occupation_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
1 CONDUCĂTORI/CONDUCĂTOARE ȘI FUNCȚIONARI SUPERIORI/FUNCȚIONARE SUPERIOARE DIN UNITĂȚILE ECONOMICO-SOCIALE ȘI POLITICE 13 Conducători/conducătoare de unități din industrie și servicii 2 SPECIALIȘTI/SPECIALISTE ÎN DIVERSE DOMENII DE ACTIVITATE 21 Specialiști/specialiste în domeniul științei și ingineriei	1 MANAGERI 13 Directori de producție și servicii specializate 2 SPECIALIȘTI ÎN DIVERSE DOMENII 21 Specialiști în domeniul științei și ingineriei	1 MANAGERI 13 Directori de producție și servicii specializate 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 M ACTIVITĂȚI PROFESIONALE, ȘTIINȚIFICE ȘI TEHNICE 72 Cercetare-dezvoltare 74 Alte activități profesionale, științifice și tehnice	I - ACTIVITĂȚI DE CAZARE ȘI SERVICII DE ALIMENTARE I.56 - Activități de servicii alimentare și băuturi M — ACTIVITĂȚI PROFESIONALE, ȘTIINȚIFICE ȘI TEHNICE M.72. Cercetare și dezvoltare științifică	C FABRICARE 107 Fabricarea altor produse alimentare I ACTIVITĂȚI DE CAZARE ȘI SERVICII DE ALIMENTAȚIE 56 Activități de servicii alimentare și băuturi M ACTIVITĂȚI PROFESIONALE,

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

	M 74. Alte activități profesionale, științifice și tehnice	ȘTIINȚIFICE ȘI TEHNICE 72 Cercetare și dezvoltare științifică 74 Alte activități profesionale, științifice și tehnice
1.2.3. CORELAREA CALIFICĂRII CONFORM CLASIFICATOARELOR EDUCAȚIONALE		
Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al specialităților în învățământul superior https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=121862&lang=ro	Clasificarea Internațională Standard a Educației (ISCED -2011) https://mecc.gov.md/ro/content/clasificarea-internationala-standard-educatiei-isced-2011-0	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
07 Inginerie, tehnologii de prelucrare, arhitectură și construcții <i>072 Tehnologii de fabricare și prelucrare</i> 0721 Procesarea alimentelor	Învățământ superior de master, ciclul II, nivelul 7 ISCED 5 Construcții de mașini, fabricare și construcții 54 Fabricare și procesare <i>Procesare alimente și băuturi, textile, îmbrăcăminte, încălțăminte, pielărie, materiale (lemn, hârtie, plastic, sticlă), minerit și extracție</i>	07 Inginerie, producție și construcții <i>072 Fabricare și prelucrare</i> 0721 Procesarea alimentelor

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

Nivel de competență/abilitate, conform ISCO-08	4
Cadrul național al calificărilor din Republica Moldova	Nivel 6 CNC
Referire la Cadrul European al Calificărilor (EQF)	Echivalent nivel 6 EQF
Identificarea ocupațiilor tipice	
Ocupații tipice (CORM)	Ocupații tipice (ESCO)
141201 Director (șef)/directoare (șefă) departament catering 141202 Director/directoare de cafea 141203 Director/directoare de cofetărie, patiserie 141204 Director/directoare de restaurant 141205 Director/directoare de unitate alimentație publică 141206 Director/directoare de unitate de tip fast-food 214101 Analist în industrie și producție 214102 Analist studiul materialelor 214103 Auditor în industrie și producție 214106 Consultant sisteme de management al calității 214108 Expert inginer în industrie și producție 214111 Inginer inspector/ingineră inspectoare în industrie și producție 214116 Inginer implementarea tehnicilor și tehnologiilor noi	1412.1 Manager de restaurant 2141.4 Inginer industrial 2141.4.1 Inginer de fabricație 2141.4.2 Inginer de producție
Tendențe și preocupări de viitor în domeniul de formare profesională	1) Reducerea consumului de materii prime într-o economie circulară cu scopul diminuării risipei alimentare 2) Inovarea și diversificarea sortimentului de produse, precum și a echipamentului de producere și comercial generează necesitatea cunoașterii profesionale a acestora 3) Diversificarea sortimentului de preparate culinare și de patiserie-cofetărie prin valorificarea materiei prime autohtone 4) Implementarea tehnologiilor culinare noi cu utilizarea utilajului performant de generație nouă cu implicarea tehnologiilor durabile și digitale moderne 5) Asigurarea sustenabilității alimentației publice și evoluția continuă a ramurii

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

	6) Dezvoltarea alimentației inteligente și nutriției personalizate
Ocupații de viitor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analist produse și tendințe de piață 2. Planificator lanț de aprovizionare 3. Controlor lanț de aprovizionare unităților de alimentație publică 4. Designer/proiectant unităților de alimentație publică 5. Expert promovarea unităților de alimentație publică 6. Expert în organizarea evenimentelor personalizate 7. Expert dezvoltarea conceptelor noi a unităților de alimentație publică 8. Creator produse alimentare inovative cu destinație specială 9. Nutriționist personal și colectiv 10. Specialist în valorificarea deșeurilor agro-alimentare 11. Specialist în marketing digital

1.3. ALTE INFORMAȚII RELEVANTE

Titlul calificării profesionale în limba străină:

Română	Engleză	Rusă
Master în Inginerie, nivel 7 CNC	Master of Engineering, level 7 NQF	Магистр инженерии, 7 уровень НПК
Franceza	Germana	Italiana
Master en Ingénierie, niveau 7 CNQ	Master of Engineering, Stufe 7 NQS	Master in Ingegneria, Laurea specialistica, livello 7 QNQ

Anexe la standardul de competență:

Anexa 1	<p>Codul de conduită al inginerului/Code of Ethics for Engineers https://www.ecec.net/fileadmin/pdf/ECEC-Code-of-Conduct.pdf NSPE Code of Ethics for Engineers https://www.nspe.org/resources/ethics/code-ethics</p>
Anexa 2	<p>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_grila%20C4%83_auto-evaluare.pdf</p>
Anexa 3	<p>Competențe lingvistice (limbi de circulație internațională: la finalizarea ciclului liceal standardul prevede atingerea nivelului, cel puțin B2) https://rm.coe.int/common-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</p>
Anexa 4	<p>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/lfn27939enn.pdf</p>

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

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>Deținătorul calificării de Master în Inginerie, domeniul de formare profesională 0721 <i>Procesarea alimentelor</i> își desfășoară activitatea de muncă în întreprinderile alimentației publice și trebuie să fie capabil să soluționeze probleme profesionale atribuite diverselor domenii de activitate: constructiv-tehnologică, managerială, științifică de cercetare, proiectare industrială și științifico-didactică.</p> <p>Activitatea acestora se axează pe realizarea următoarelor atribuții:</p> <ol style="list-style-type: none"> dezvoltarea sortimentelor specifice întreprinderii în contextul creșterii ofertei comerciale a produselor și serviciilor în domeniul alimentației publice implementarea materialelor și tehnologiilor noi selectarea metodelor și mijloacelor de soluționare a problemei pregătirea sarcinilor pentru dezvoltarea soluțiilor de proiectare soluționarea problemelor emergente elaborarea documentației tehnice, standarde, fișe tehnologice de produse noi, procese tehnologice și planuri de afaceri folosind tehnologia informației evaluarea potențialului inovator al proiectului elaborarea programelor de activitate inovativă gestionarea și implementarea rezultatelor activităților de cercetare elaborarea planurilor de lucru și programelor de cercetare științifică și transfer tehnologic colectarea, prelucrarea, analiza și sistematizarea informațiilor cu caracter științific și tehnic documentarea invențiilor și a modelelor industriale de produse asigurarea managementului producerii/afacerii, asigurarea competitivității produselor alimentației publice asigurarea dezvoltării profesionale a angajaților coordonarea punerii în aplicare a cerințelor de sănătate și securitate în muncă implementarea sistemelor de siguranță ecologică a procesului de producere a produselor alimentației publice 	
2.2 Arii de competențe și descriptori	
Arii de competență	Descriptori
1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare	<p>1.1. Realizează sinteza documentară cu referire la problema identificată în domeniul alimentației publice</p> <p>1.2. Efectuează cercetări științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative</p>
2. Managementul unităților de alimentație publică	<p>2.1. Asigură interconexiunea proceselor tehnologice în vederea funcționării eficiente a acestora</p> <p>2.2. Monitorizează procedeele, tehnicile pentru planificarea, coordonarea și gestionarea sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice</p>

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

Arii de competență	Descriptori
2. Managementul unităților de alimentație publică	2.3. Gestionează procesele din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit precum și exploatarea instalațiilor și utilajelor în concordanță cu documentația normativ-tehnică
3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producerii	3.1. Generează și dezvoltă idei de afaceri în domeniul alimentației publice 3.2. Dezvoltă un plan de afaceri, inclusiv un plan de dezvoltare a acestuia stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile 3.3. Monitorizează procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentare în vederea asigurării calității 3.4. Gestionează procesul de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică 3.5. Implementează activități de management și marketing în domeniul alimentației publice
4. Managementul siguranței alimentare și de nutriție	4.1. Implementează metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale 4.2. Stabilește corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată 4.3. Adaptează produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația 4.4. Proiectează și implementează sisteme de management al calității 4.5. Aplică acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă 4.6. Monitorizează activitățile legate de siguranța alimentară în unitățile de alimentație publică
2.3 Sectoare de activitate	
C INDUSTRIA PRELUCRĂTOARE 10 Industria alimentară 10.8 Fabricarea altor produse alimentare 10.85 Fabricarea de mâncăruri preparate 10.89 Fabricarea altor produse alimentare n.c.a. I ACTIVITĂȚI DE CAZARE ȘI SERVICII DE ALIMENTAȚIE 56 Restaurante și alte activități de servicii de alimentație 56.1 Restaurante 56.10 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 M. ACTIVITĂȚI PROFESIONALE, ȘTIINȚIFICE ȘI TEHNICE	

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

72 Cercetare-dezvoltare 72.1 Cercetare-dezvoltare în științe naturale și inginerie
2.4 Mediul de lucru și specificul activității și riscurile profesionale
Munca <i>Masterului în Inginerie</i> se desfășoară în secții experimentale și de producere, birouri de proiectare, laborator de cercetare etc. Principalii factori sollicitanți specifici domeniului de activitate țin de solicitări fizice și intense la calculator (solicitare a ochilor), echipamente de lucru, temperaturi ridicate, solicitări din punct de vedere emoțional.
2.5 Instrumente de lucru, echipamente, utilaje și materiale, soft-uri (Microsoft Office și soft-uri specifice)
Calculatoare și programe software profesionale, de birou și de proiectare, instrumente digitale profesionale (instrumente de marcare și măsurare etc.), sisteme de control și comandă la distanță, utilajul tehnologic (termic, mecanic, frigorific, auxiliar), echipamente și ustensile.
2.6 Calități personale necesare pentru muncă: abilități, caracteristici și cerințe specifice
Munca necesită precizie, gândire analitică, luare a deciziilor și adaptabilitate, flexibilitate, capacitate de a coopera și de a comunica, gândire creativă și critică.
2.7 Formare profesională inițială și continuă
Masterul în Inginerie de nivel 7 CNC a dobândit cel puțin studii superioare de master (ciclul II), are experiență profesională în muncă, urmează cursuri de formare profesională continuă conform reglementărilor legislației în vigoare.
2.8 Cele mai răspândite denumiri ale ocupației profesionale (rom/eng/ru)
Director a unității de alimentație publică, administrator a unității de alimentație publică șef de producere, proiectant a unităților de alimentație publică, controlor calitate, specialist calitate. Director of the public catering unit, administrator of the public catering unit, head of production, designer of the public catering units, quality controller, quality specialist. Директор предприятия общественного питания, администратор предприятия общественного питания, начальник производства, проектировщик пунктов общественного питания, контролер качества, специалист по качеству.
2.9 Reglementări de exercitare a profesiei (naționale/internaționale)
Legislația națională comunitară/internațională sectorială: 1. Hotărârea Guvernului RM nr. 301 din 24.04.2014 cu privire la aprobarea Strategiei de mediu pentru anii 2014-2023 și a Planului de acțiuni privind implementarea acesteia https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114539&lang=ro# 2. Directiva europeană privind profesiile reglementate: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=celex:32005L0036 3. 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 4. 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-

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

[01aa75ed71a1.0011.02/DOC_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022DC0066&from=EN)

5. Comunicarea privind munca decentă la nivel mondial pentru o tranziție globală justă și o redresare durabilă. Comunicare a Comisiei către Parlamentul European, Consiliu, Comitetul 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>
6. Propunerea de directivă privind diligența necesară a întreprinderilor în materie de durabilitate. Propunere de directivă a Parlamentului European și a Consiliului, Bruxelles, 23.02.2022 https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:bc4dcea4-9584-11ec-b4e4-01aa75ed71a1.0017.02/DOC_1&format=PDF
7. Asigurarea faptului că produsele sustenabile devin normă. Comunicare a Comisiei către Parlamentul European, Consiliu, Comitetul economic și social european și Comitetul regiunilor, Bruxelles, 30.03.2022 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022DC0140>

2.10 Norme și reglementări specifice (profesionale, etice, tehnice, de sănătate 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. Versiune în vigoare din 02.11.2018 în baza modificărilor prin HG nr. 956 din 03.10.2018, MO 410-415/02.11.2018 art. 1109 https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110041&lang=ro#
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. Versiune în vigoare din 18.01.2019 în baza modificărilor prin HG nr. 1143 din 21.11.2018, MO 13-21/18.01.2019 art. 7 https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114330&lang=ro#

3. CERINȚE DE COMPETENȚE

3.1. COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: *7 CNC*

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competența	Descriptori
1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare 2. Managementul unităților de alimentație publică 3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producerii 4. Managementul siguranței alimentare și de nutriție	CT 1. Gestionarea timpului și autodisciplină	1.1. Utilizează eficient tehnicile de management al timpului și al proiectelor pentru realizarea sarcinilor cu resurse disponibile în termene stabilite. 1.2. Stabilește prioritatea acțiunilor și activităților de muncă. 1.3. Deleagă sarcini/atribuții.
	CT 2. Luarea deciziilor, rezolvarea problemelor și leadership	2.1. Comunică viziunea și ideile care inspiră alte persoane să împărtășească viziunea și să se dedice activității profesionale. 2.2. Are spirit de inițiativă și valorifică oportunități. 2.3. Aplică tehnici de mentorat în soluționarea conflictelor pentru crearea unui mediu de încredere. 2.4. Creează și menține spiritul de echipă și promovează coaching-ul. 2.5. Aplică tehnici de consolidare a echipei/motivaționale. 2.6. Aplică modele de leadership în funcție de context. 2.7. Gestionează prioritățile și schimbările, adaptând planurile, comportamentele, strategiile la schimbarea contextelor. 2.8. Înțelege și soluționează problemele/formulează soluțiile alternative cu alegerea celei mai potrivite. 2.9. Evaluează riscurile și recunoaște/anticipează consecințele diferitelor soluții/manifestă toleranță în condiții de incertitudine. 2.10. Ia decizii corecte în situații complexe/dificile. 2.11. Prezintă comentarii și argumente critice, logice și constructive. 2.12. Monitorizează implementarea deciziilor. 2.13. Se angajează în procesarea cognitivă pentru a înțelege și rezolva situații dificile, în care metoda de rezolvare nu este imediat evidentă. 2.14. Formulează soluții alternative și stabilește consecințe pe termen lung ale acestora. 2.15. Identifică soluția optimă.
1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare	CT 3. Creativitatea și inovația	3.1. Utilizează tehnicile creative pentru identificarea soluțiilor. 3.2. Dezvoltă gândirea în afara tiparelor/gândirea critică.

Aria de competență	Competența	Descriptori
2. Managementul unităților de alimentație publică 3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producerii 4. Managementul siguranței alimentare și de nutriție		3.3. Generează soluții efective, sustenabile. 3.4. Utilizează instrumentele analitice și tehnicile creative pentru soluționarea problemelor.
	CT 4. Demonstrarea integrității, eticii și transparenței	4.1. Respectă standardele/codurile, principiile morale, etice, organizaționale/profesionale naționale și internaționale în luarea deciziilor și interacțiunea cu diverse auditorii de contact (întreprindere, piață, comunitate, societate). 4.2. Respectă standardele de transparență, securitate și comportament non-tolerant corupției. 4.3. Evaluează consecințele și impactul ideilor, oportunităților, acțiunilor proprii.
	CT 5. Manifestarea flexibilității, adaptabilității și rezilienței	5.1. Adaptează prioritățile, strategiile, planurile la schimbările mediului de activitate. 5.2. Susține schimbările prin atitudine, inițiative, metode și tehnologii noi de activitate. 5.3. Analizează critic acțiunile/strategiile utilizate din punctul de vedere al contribuției sale la un anumit scop. 5.4. Acceptă feedback de la alte persoane, analizează propriul comportament în conformitate cu acesta și își schimbă comportamentul dacă este necesar. 5.5. Manifestă rezistența la stres și adaptare în condiții de criză și incertitudine, în situații complexe, de schimbare și capacitate de restabilire.
CT 6. Comunicarea eficientă, lucru în echipă și colaborarea	6.1. Creează un mediu de comunicare favorabil. 6.2. Comunică efectiv și adecvat cu reprezentanții altor culturi și generații. 6.3. Utilizează eficient tehnici, metode și tehnologii de comunicare specifice scopului, contextului și audienței/publicului. 6.4. Posedă competențe multlingvistice. 6.5. Poate organiza și alege metodele de lucru, gestiona echipe cu diverse motivații și stiluri de lucru în vederea asigurării rezultatelor scontate. 6.6. Participă eficient cu idei inovative, oferă și primește feedback în cadrul activității grupului. 6.7. Construiește relații interpersonale, bazate pe	

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competența	Descriptori
		<p>încredere.</p> <p>6.8. Înțelege psihologia lucrului în echipă, poate împărtăși responsabilitățile și succesul, aplica tehnici de soluționare a conflictelor, temperarea spiritului competitiv.</p>
	CT 7. Negocierea și crearea de parteneriate	<p>7.1. Participă efectiv la negocieri în vederea obținerii unui acord/încheierii unei tranzacții.</p> <p>7.2. Înțelege situația/motivația părților, poate argumenta/ prezenta dovezi și aplica stiluri și tehnici de negociere potrivite contextului.</p> <p>7.3. Recunoaște tehnicile de manipulare și comunicare nonverbală.</p> <p>7.4. Creează rețele profesionale și dezvoltă încrederea partenerilor utilizând valori personale și competențe profesionale.</p> <p>7.5. Stabilește relații cu clienții, înțelege și depășește așteptările, promovează atitudinea de valorizare a relațiilor cu clienții.</p> <p>7.6. Aplică valori de integritate, credibilitate, incluziune, onestitate, etică și reziliență în diverse contexte în relațiile cu clienții/partenerii/ ncurenții.</p>
<p>1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare</p> <p>2. Managementul unităților de alimentație publică</p> <p>3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producției</p> <p>4. Managementul siguranței alimentare și de nutriție</p>	CT 8. Empatizarea și inteligența emoțională	<p>8.1. Aplică tehnici reflexive pentru a înțelege și gestiona propriile emoții.</p> <p>8.2. Poate asculta și decodifica comportamentul altor persoane.</p> <p>8.3. Înțelege procesele emoționale în diverse contexte și asigură echilibrul emoțional.</p> <p>8.4. Adoptă viziuni de perspectivă a altor persoane.</p>
	CT 9. Orientarea spre învățare	<p>9.1. Planifică propriul proces de învățare.</p> <p>9.2. Îmbunătățește competențele profesionale prin accesarea, procesarea și asimilarea de noi cunoștințe, utilizând diverse surse și forme de învățare.</p> <p>9.3. Stabilește obiective, identifică oportunități și planifică propriul progres în carieră.</p> <p>9.4. Contribuie la performanța altora prin diseminarea de cunoștințe noi și dezvoltarea de aptitudini.</p>
	CT 10. Managementul informațiilor și	<p>10.1. Determină nevoile de informații/utilitatea informației, utilizează instrumentele potrivite de accesare a informației.</p>

Aria de competență	Competența	Descriptori
	TIC	<p>10.2. 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>10.3. Cercetează, clasifică, interpretează, compară, analizează critic și procesează informațiile prin aplicarea strategiilor și abordărilor adecvate.</p> <p>10.4. Generalizează și prezintă informația prin comunicare etică conform scopului și audienței.</p> <p>10.5. Utilizează aplicații TIC relevante nivelului din Cadrul european de competențe digitale și domeniului de activitate.</p> <p>10.6. Procesează informații utilizând TIC și evaluează critic conținutul media.</p> <p>10.7. 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
1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare	CG 1. Realizarea activității de cercetare și de piață	<p>1.1. Realizează sinteza documentară cu referire la problema identificată în domeniul alimentației publice.</p> <p>1.2. Efectuează cercetări științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative.</p>
1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare 3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producerii	CG 2. Elaborarea produselor alimentare noi	<p>2.1. Asigură interconexiunea proceselor tehnologice în vederea funcționării eficiente a acestora.</p> <p>2.2. Monitorizează procedeele, tehnicile pentru planificarea, coordonarea și gestionarea sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice.</p> <p>2.3. Gestionează procesele din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit precum și exploatarea instalațiilor și utilajelor în concordanță cu documentația normativ-tehnică</p>
2. Managementul unităților de alimentație publică	CG 3. Inițierea și dezvoltarea afacerii în	<p>3.1. Generează și dezvoltă idei de afaceri în domeniul alimentației publice.</p> <p>3.2. Dezvoltă un plan de afaceri, inclusiv un plan</p>

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

Aria de competență	Competența	Descriptori
	industria alimentară	<p>de dezvoltare a acestuia stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile.</p> <p>3.3. Monitorizează procesele tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentare în vederea asigurării calității.</p> <p>3.4. Gestionează procesul de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică.</p> <p>3.5. Implementează activități de management și marketing în domeniul alimentației publice.</p>
<p>2. Managementul unităților de alimentație publice</p> <p>3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producerii</p>	<p>CG 4.</p> <p>Gestionarea proceselor și resurselor</p>	<p>4.1. Implementează metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale.</p> <p>4.2. Stabilește corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată.</p> <p>4.3. Adaptează produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația.</p>
<p>4. Managementul siguranței alimentare și de nutriție</p>	<p>CG 5.</p> <p>Managementul mediului, securității și sănătății ocupaționale</p>	<p>5.1. Proiectează și implementează sisteme de management al calității.</p> <p>5.2. Aplică acțiuni corective și planuri de îmbunătățire continuă.</p> <p>5.3. Monitorizează activitățile legate de siguranța alimentară în unitățile de alimentație publică.</p>

3.1.COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)

Aria de competență	Competența	Descriptori
<p>1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare</p>	<p>CP 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive,</p>	<p>1.1. Planifică și alege metodele instrumentele de studiu ale pieței.</p> <p>1.2. Analizează situația pieței alimentației publice precum și tendințele acesteia, evaluează perspectivele evoluției pozitive ale unității de alimentație publică.</p> <p>1.3. Identifică segmentul de piață de referință.</p> <p>1.4. Caută, procesează și analizează critic informația referitoare la domeniul de</p>

Aria de competență	Competența	Descriptori
--------------------	------------	-------------

Standard de calificare: *Master în Inginerie (Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală și animală)*

Nivelul calificării: 7 CNC

Domeniul de formare profesională: *Procesarea alimentelor*

Aprobat prin ordinul ministrului educației și cercetării nr. 1007 din 11 octombrie 2022

	culturale, sociale și economice	proiectare și tehnologii de obținere a preparatelor culinare, patiserie și cofetărie. 1.5. Definește cerințele esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și serviciilor oferite.
2. Managementul unităților de alimentație publică	CP 2. Conducerea activităților în unitățile de alimentație publică în contextul tendințelor actuale	2.1. Analizează tendințele actuale în domeniul alimentației publice. 2.2. Analizează tendințele în arta culinară recomandate de instituțiile dedicate la nivel global. 2.3. Evaluează tendințele referitor la asocierea ingredientelor în dependență de tehnicile culinare prestabilite. 2.4. Evaluează tendințele democratice de servire a consumatorilor.
3. Gestionarea afacerii și dezvoltarea producerii	CP 3. Coordonarea și dezvoltarea proceselor și resurselor în funcție de nevoile pieții	3.1. Analizează cerințele și nevoile clienților și adoptă soluții în corespundere cu cerințele și tendințele actuale. 3.2. Identifică reglementările tehnice și normele în vigoare pentru domeniul alimentației publice. 3.3. Selectează metoda de conceptualizare a unității de alimentație publică și a produselor. 3.4. Stabilește date inițiale necesare la proiectarea unității și a preparatelor culinare, patiserie cofetărie. 3.5. Elaborează fișe tehnologice pentru preparatele culinare și de patiserie cofetărie.
4. Managementul siguranței alimentare și de nutriție	CP 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită	4.1. Analizează metode inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale. 4.2. Aplică tehnologii inovative de prelucrare a sortimentelor de produse alimentare noi cu complexitate sporită. 4.3. Întocmește și prezintă rezultate și concluzii.