**Ministerul Educației al Republicii Moldova**
**Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova**
**Colegiul Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău**
**Colegiul Agricol din Țaul**

# Plan de învățământ

| | Cod | Denumirea |
|---|---|---|
| Domeniul general | 7 | Inginerie, prelucrare și construcții |
| Domeniul de educație | 72 | Fabricare și prelucrare |
| Domeniul de formare profesională | 721 | Prelucrarea alimentelor |
| Specialitatea | 72150 | Tehnologia produselor de origine vegetală |
| Calificarea | | Tehnician în industria alimentară |
| Forma de învățământ | | cu frecvența |
| Termen de studii | | 4 ani |
| Număr de credite de studii transferabile alocat | | 120 |

**Aprobat:**
**Ministerul Educației al Republicii Moldova**
**Ministru**_____
**Nr. de înregistrare** 92-81/16
**"___" _____ 2016**

**Aprobat:**
**Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al RM**
**Ministru**_____
**"___" _____ 2016**

Aprobat:
Consliliul Profesoral al Colegiului NVVC
Proces verbal nr. 11 din
"04 mai 2016
Director_____

Aprobat:
Consliliul Profesoral al Colegiului Agricol din Taul
Proces verbal nr. 1 din
"5" _____ 2016
Director_____

Planul de învățământ include

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

Anexa 1

## Calendarul anului de studii

| Anul de studii | Activități didactice | | Sesiuni de examene | | Stagii de practică | Vacanțe | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | sem. I | sem. II | sem. I | sem. II | | iarnă | primăvară | vară |
| I | 15 | 15 | 2 | 4 | 3 | 2 | 1 | 10 |
| II | 15 | 15 | 3 | 4 | 3 | 2 | 1 | 9 |
| III | 15 | 15 | 2 | 5 | 3 | 2 | 1 | 9 |
| IV | 10 | 10 | 3 | 3 | 13 | 2 | 1 | |

Anexa 2

## Planul de formare profesională pe anii de studii

| Cod | Denumirea unității de curs | Total ore | Ore de contact direct | | | | Ore de studiu individual | Numărul de ore contact direct pe săptămână pe semestre de studiii | | | | | | | | Forma de evaluare | Nr. credite |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Total | T | P | L | | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | | |
| **G** | **Componenta de formare a competențelor profesionale generale** | **300** | **180** | **60** | **0** | **120** | **120** | | | | | | | | | | **10** |
| G.01.O.001 | Retorica | 60 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | 2 | | | | | | | | ex | 2 |
| G.02.O.002 | Decizii pentru modul sănătos de viață | 60 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | | 2 | | | | | | | ex | 2 |
| G.08.O.003 | Limba străină în domeniu | 90 | 60 | 0 | 0 | 60 | 30 | | | | | | | | 6 | ex | 3 |
| G.08.O.004 | Tehnologii informaționale | 90 | 60 | 0 | 0 | 60 | 30 | | | | | | | | 6 | ex | 3 |
| **U** | **Componenta de orientare socio-umanistică** | **300** | **180** | **180** | **0** | **0** | **120** | | | | | | | | | | **10** |
| U.02.O.005 | Etica profesională | 60 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | | 2 | | | | | | | ex | 2 |
| U.07.O.006 | Filosofia | 60 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | | | | | | | 3 | | ex | 2 |
| U.08.O.007 | Bazele legislației în domeniu | 60 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | | | | | | | | 3 | ex | 2 |
| U.08.O.008 | Bazele antreprenoriatului | 120 | 90 | 90 | 0 | 0 | 30 | | | | | | | | 9 | ex | 4 |
| **F** | **Componenta fundamentală** | **840** | **465** | **265** | **110** | **90** | **375** | | | | | | | | | | **28** |
| F.01.O.009 | Studiul materialelor | 60 | 30 | 20 | 0 | 10 | 30 | 2 | | | | | | | | ex | 2 |
| F.01.O.010 | Tehnologia generală a produselor alimentare | 120 | 60 | 40 | 0 | 20 | 60 | 4 | | | | | | | | ex | 4 |
| F.02.O.011 | Grafică inginerească | 60 | 30 | 0 | 30 | 0 | 30 | | 2 | | | | | | | ex | 2 |
| F.03.O.012 | Bazele producției materiei prime | 120 | 90 | 50 | 40 | 0 | 30 | | | 6 | | | | | | ex | 4 |
| F.04.O.013 | Procese şi aparate în industria alimentară | 120 | 60 | 40 | 20 | 0 | 60 | | | | 4 | | | | | ex | 4 |
| F.04.O.014 | Securitatea şi sănătatea în muncă | 60 | 30 | 20 | 10 | 0 | 30 | | | | 2 | | | | | ex | 2 |
| F.05.O.015 | Biochimia produselor alimentare | 150 | 90 | 50 | 0 | 40 | 60 | | | | | 6 | | | | ex | 5 |
| F.06.O.016 | Bazele standartizării | 60 | 30 | 20 | 10 | 0 | 30 | | | | | | 2 | | | ex | 2 |
| F.07.O.017 | Automatizarea proceselor tehnologice | 90 | 45 | 25 | 0 | 20 | 45 | | | | | | | 5 | | ex | 3 |
| **S** | **Componenta de specialitate** | **990** | **510** | **240** | **70** | **200** | **480** | | | | | | | | | | **33** |
| S.03.O.018 | Microbiologie | 60 | 30 | 10 | 0 | 20 | 30 | | | 2 | | | | | | ex | 2 |
| S.05.O.019 | Tehnologia păstrării produselor de origine vegetală I | 120 | 60 | 30 | 0 | 30 | 60 | | | | | 4 | | | | ex | 4 |
| S.06.O.020 | Tehnologia prelucrării produselor de origine vegetală I | 120 | 90 | 60 | 0 | 30 | 30 | | | | | | 6 | | | ex | 4 |
| S.07.O.021 | Tehnologia păstrării produselor de origine vegetală II | 120 | 60 | 30 | 0 | 30 | 60 | | | | | | | 6 | | ex | 4 |

| Cod | Denumirea unității de curs | Total ore | Ore de contact direct | | | | Ore de studiu individual | Numărul de ore contact direct pe săptămână pe semestre de studiii | | | | | | | | Forma de evaluare | Nr. credite |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Total | T | P | L | | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | | |
| S.07.O.022 | Tehnologia prelucrării produselor de origine vegetală II | 150 | 60 | 30 | 0 | 30 | 90 | | | | | | | 6 | | ex | 5 |
| S.07.O.023 | Utilaj tehnologic | 120 | 60 | 40 | 20 | 0 | 60 | | | | | | | 6 | | ex | 4 |
| S.07.O.024 | Economia întreprinderii | 90 | 45 | 15 | 30 | 0 | 45 | | | | | | | 5 | | ex | 3 |
| S.08.O.025 | Analiza organoleptică şi fizico- chimică | 120 | 60 | 0 | 0 | 60 | 60 | | | | | | | | 6 | ex | 4 |
| S.08.O.026 | Managementul calității | 90 | 45 | 25 | 20 | 0 | 45 | | | | | | | | 4 | ex | 3 |
| **P** | **Stagii de practică- Anexa 4** | **660** | **660** | 0 | 660 | 0 | **0** | | | | | | | | | | **22** |
| **G+U+F+S+P** | **Total ore pentru unități de curs obligatorii** | **3090** | **1995** | **745** | **840** | **410** | **1095** | | | | | | | | | | **103** |
| **A** | **Componenta opțională de specialitate** | **360** | **180** | **180** | **0** | **0** | **180** | | | | | | | | | | **12** |
| S.02.A.027<br>S.02.A.028 | Securitatea alimentară<br>Produse bio | **60** | 30 | 30 | 0 | 0 | **30** | | 2 | | | | | | | ex | 2 |
| S.03.A.029<br>S.03.A.030 | Bazele nutriției<br>Cultura nucului | **60** | 30 | 30 | 0 | 0 | **30** | | | 2 | | | | | | ex | 2 |
| S.04.A.031<br>S.04.A.032 | Ingridiente şi aditivi alimentari<br>Tehnologia ciupercilor | **60** | 30 | 30 | 0 | 0 | **30** | | | | 2 | | | | | ex | 2 |
| S.05.A.033<br>S.05.A.034 | Toxicologia alimentară<br>Firma de exercițiu | **60** | 30 | 30 | 0 | 0 | **30** | | | | | 2 | | | | ex | 2 |
| S.06.A.035<br>S.06.A.036 | Expertiza mărfurilor<br>Marketingul producției horti - viticole | **60** | 30 | 30 | 0 | 0 | **30** | | | | | | 2 | | | ex | 2 |
| S.07.A.037<br>S.07.A.038 | Registul utilajului tehnic<br>Proiect de an | **60** | 30 | 30 | 0 | 0 | **30** | | | | | | | 3 | | ex | 2 |
| **G+U+F+S+P+A** | **Total ore - unități de curs: obligatorii şi opționale** | **3450** | **2175** | **925** | **840** | **410** | **1275** | | | | | | | | | | **115** |
| **L** | **Componenta la liberă alegere** | **240** | **75** | **75** | **0** | **0** | **165** | | | | | | | | | | **8** |
| S.03.L.001<br>S.03.L.002 | Sanitărie şi igiena industrială<br>Tehnologii frigorifice | 60 | 15 | 15 | 0 | 0 | 45 | | | 1 | | | | | | ex | 2 |
| S.04.L.003<br>S.04.L.004 | Protecția consumatorului<br>Operarea calculatoarelor | 60 | 30 | 30 | 0 | 0 | 30 | | | | 2 | | | | | ex | 2 |
| S.05.L.005<br>S.05.L.006 | Metodica lucrului experimental<br>Bazele construcției | 60 | 15 | 15 | 0 | 0 | 45 | | | | | 1 | | | | ex | 2 |

| Cod | Denumirea unității de curs | Total ore | Ore de contact direct | | | | Ore de studiu individual | Numărul de ore contact direct pe săptămână pe semestre de studiii | | | | | | | | Forma de evaluare | Nr. credite |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Total | T | P | L | | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | | |
| S.06.L.007<br>S.06.L.008 | Riscuri în afaceri<br>Tehnologia culturilor bacifere | 60 | 15 | 15 | 0 | 0 | 45 | | | | | | 1 | | | ex | 2 |
| **Total ore-unități de curs: obligatorii, opționale și la libera alegere** | | **3690** | **2250** | **1000** | **840** | **410** | **1440** | | | | | | | | | | |
| **Discipline de cultură generală -Anexa 3** | | **2010** | **2010** | | | | | **26** | **26** | **21** | **21** | **20** | **20** | | | | |
| Ore contact direct pe săptămînă | | | | | | | | **34** | **34** | **32** | **31** | **33** | **31** | **34** | **34** | | |
| Examene: nr. de ex * 25 elevi * 15 min per elev / 45 min | | 300 | 300 | | | | | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 7 | 6 | 36 | |
| Consultații pentru examene: nr. de ex. * 2 ore | | 72 | 72 | | | | | | | | | | | | | | |
| Examene de calificare: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi *25 min per elev / 45 min | | 56 | 56 | | | | | | | | | | | | | | **5** |
| Consultații pentru examenele de calificare | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| Elaborarea proiectului de diplomă: nr. de elevi * 30 ore | | 150 | 150 | | | | | | | | | | | | | | |
| Susținerea proiectului de diplomă: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi *25 min per elev / 45 min | | 14 | 14 | | | | | | | | | | | | | | |
| Ore pentru activități extrașcolare | | 220 | 220 | | | | | | | | | | | | | | |
| **Total ore/credite de studii în planul de învățământ** | | **6524** | **5084** | **1000** | **840** | **410** | **1440** | | | | | | | | | | **120** |

**Probe de absolvire**

| Varianta | Denumirea activității | Perioada |
|---|---|---|
| A | Examen complex de calificare: Tehnologia păstrării produselor de origine vegetală, Tehnologia prelucrării produselor de origine vegetală | iunie |
| B | Susținerea lucrării/proiectului de diplomă | iunie |

Anexa 3

## Componenta liceală a planului de învăţământ pe ani de studii / profil real

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

Notă.

- Pentru grupele cu predare în limba rusă, numărul de ore prevăzut în plan la disciplina limba şi literatura română se va aloca disciplinelor limba şi literatura rusă.
- Pentru disciplina limba şi literatura română se vor include a cîte 3 ore săptămînal pe parcursul semestrelor 1-6.

Anexa 4

## Planul stagiilor de practică

| | Stagii de practică | Semestrul | Nr. de săptămîn | Nr. de ore | Perioada | Nr. de credite |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Codul | Total | | 22 | 660 | | 22 |
| S.01.O.039 | Practica de iniţiere în specialitate | 1 | 1 | 30 | septembrie | 1 |
| S.02.O.040 | Practica de instruire I: tehnica lucrărilor de laborator şi analiza chimică | 2 | 2 | 60 | conform graficului procesului de studii | 2 |
| S.04.O.041 | Practica de instruire II: bazele producţiei materiei prime | 3,4 | 3 | 90 | conform graficului procesului de studii | 3 |
| S.05.O.042 | Practica de specialitate I: tehnologia păstrării produselor de origine vegetală I | 5 | 2 | 60 | conform graficului procesului de studii | 2 |
| S.06.O.043 | Practica de specialitate II: tehnologia prelucrării produselor de origine vegetală I | 6 | 1 | 30 | conform graficului procesului de studii | 1 |
| S.07.O.044 | Practica de specialitate III: tehnologia păstrării produselor de origine vegetală II | 7 | 3 | 90 | septembrie - octombrie | 3 |
| S.07.O.045 | Practica de specialitate IV: tehnologia prelucrării produselor de origine vegetală II | 7 | 2 | 60 | septembrie - octombrie | 2 |
| S.07.O.046 | Practica ce anticipează probele de absolvire I: tehnologică | 7 | 4 | 120 | septembrie - octombrie | 4 |
| S.08.O.047 | Practica ce anticipează probele de absolvire II: de producere | 8 | 4 | 120 | mai | 4 |

Anexa 5

**Standard de pregătire profesională**

**eleborat conform descrierii specialităţii Tehnologia produselor de origine vegetală**

**Calificarea profesională Tehnician în industria alimentară**

**Descrierea generală a domeniului**

Misiunea specialităţii „Tehnologia produselor de origine vegetală " are ca scop pregătirea specialiştilor competenţi în domeniul tehnologiilor produselor de origine vegetală, care au o pondere semnificativă pe piaţa muncii. Specialistul, în activitatea sa, are o pregătire profesională de bază, fundamentată pe cunoştinţe teoretice aplicabile, abilităţi şi deprinderi practice, comportament, etc. Este o personalitate integră, ce are formate şi dezvoltate competenţe profesionale, pentru a face faţă cerinţelor actuale şi de perspectivă ale dezvoltării specialităţii.

Esenţa educaţiei profesionale constă în formarea unui orizont tehnologic şi cultural cu privire la tehnicieni, concomitent cu dezvoltarea unor capacităţi necesare exercitării ei. La baza formării profesionale specialistul posedă:

- cunoaşterea şi aplicarea noţiunilor, conceptelor, strategiilor, actelor normative şi legislative specifice activităţii;
- aprecierea obiectivă a calităţii materiilor prime, semifabricatelor şi produselor finite;
- dirijarea, raţionalizarea şi perfecţionarea proceselor tehnologice;
- utilizarea corectă a aparatelor, echipamentului în procesul de producere;
- organizarea eficientă a muncii, personalului în procesul de producere;
- asigurarea protecţiei muncii, protecţiei mediului ambiant şi siguranţei de producere;
- folosirea deprinderilor specifice tehnologiilor informaţionale de sistematizare şi de generalizare a informaţiei.

La nivel de entitate absolvenţii domeniului de formare profesională în domeniul tehnologiilor produselor de origine vegetală pot activa la întreprinderi de stat sau private în compartimentul producţiei, în calitate de muncitori, operatori, laboranţi, maiştri, tehnicieni.

Pentru a realiza cu succes această ofertă educaţională, este necesar să se creeze un mediu educaţional adecvat, calitativ şi productiv, centrat pe elev, care se va baza pe următoarele principii de organizare:

- crearea unui mediu de învăţare autentic şi relevant, necesar dezvoltării competenţelor şi formării profesionale;
- organizarea instruirii, utilizînd tehnologii interactive de predare-învăţare-evaluare;
- îmbinarea teoriei cu practica, dezvoltînd capacităţile practice în domeniul dat;
- crearea condiţiilor pentru dezvoltarea şi valorificarea creativităţii şi spiritului antreprenorial şi inovativ în domeniu.

## CARACTERISTICI CHEIE

| | |
|---|---|
| Durata studiilor | 4 ani |
| Forma de organizare | Învăţămînt cu frecvenţă la zi |
| Condiţii de acces | Diplomă de gimnaziu (Diplomă de Bac ) |
| Precondiţii | Nu sunt |
| Stagii de practică | Practică de iniţiere în specialitate<br>Pr. sp I Tehnica lucrărilor de lab. şi analiza chimică<br>Pr. sp II Bazele producţieii materiei prime<br>Pr. sp III Tehnologia păstrării produselor agricole<br>Pr. sp IV Tehnologia prelucrării produselor agricole<br>Pr. sp V Tehnologia păstrării produselor horticole<br>Pr. sp VI Tehnologia prelucrării produselor horticole<br>Practică ce precede probele de absolvire I: tehnologică<br>Practică ce precede probele de absolvire II: de producere |
| Reguli de examinare şi evaluare | 1. Evaluarea periodică pe parcursul întregului an de studii , realizarea lucrărilor individuale.<br>2. Evaluarea intermediară cu scopul stabilirii nivelului şi ritmului de acumulare a cunoştinţelor.<br>3. Evaluarea finală menită să aprecieze gradul de însuşire a disciplinelor studiate. |
| Modalităţi de evaluare finală | Susţinerea a 2 examene complexe la 2-3 discipline fundamentale şi de specialitate sau susţinerea lucrării/proiectului de diplomă (la solicitare pentru elevii cu media mai mare de 8,50). |
| Certificare | Diplomă de studii profesională postsecundare. |
| Calificarea acordată | Tehnician în industria alimentară |
| Drepturi pentru absolvenţi | Participarea la concursul de admitere în instituţiile de învăţămînt universitare, angajarea în cîmpul muncii conform calificărilor obţinute. |
| Organ responsabil de autorizarea programelor | - Ministerul Educaţiei al Republicii Moldova<br>- Ministerul Agriculturii şi Industriei Alimentare al Republicii Moldova |

DESCRIEREA CALIFICĂRII

| Titluri acordate/ competenţe specifice |
| --- |
| Tehnician în industria alimentară. Realizarea eficientă a obiectivelor specialităţii le permite absolvenţilor o integritate socio – profesională de succes. Pregătirea specialiştilor include 4 componente:<br>**1. Competenţa fundamentală** are drept scop acumularea de către elevi a cunoştinţelor de bază şi formarea competenţelor în următoarele domenii:<br>• *Tehnologia generală a produselor alimentare*<br>• *Biochimia produselor alimentare*<br>• *Grafică inginerească*<br>• *Securitatea şi sănătatea în muncă etc.*<br>**2. Componenta de formare a abilităţilor şi competenţelor generale** va include acumularea cunoştinţelor şi formarea competenţilor în următoarele domenii:<br>• *Tehnologii informaţionale*<br>• *Retorica*<br>• *Limba străină în domeniu etc.*<br>**3. Componenta de orientare socio-umanistică.** Orice specialist din domeniu, indiferent de nivelul ierarhic, trebuie să posede cunoştinţe de ordin general, care să-l caracterizeze ca o persoană inteligentă, armonios dezvoltată. Această componentă va include asimilarea cunoştinţelor şi formarea competenţelor în următoarele domenii:<br>• *Filozofie*<br>• *Etica profesională*<br>• *Bazele legislaţiei în domeniu etc.*<br>**4. Componenta de orientare spre specializare.** Această componentă va include asimilarea cunoştinţelor şi formare competenţelor, în următoarele domenii:<br>• *Tehnologia păstrării şi prelucrării produselor agricole*<br>• *Microbiologie*<br>• *Tehnologia păstrării şi prelucrării produselor horticole*<br>• *Utilaj tehnologic*<br>• *Analiza organoleptică şi fizico-chimică*<br>• *Managementul calităţii etc.* |

OCUPAȚIILE TIPICE PENTRU ABSOLVENȚII ÎN DOMENIU

| Domeniul de specializare | Categorii/ grupări de profesii pe domenii de activitate | Lista profesiilor conform specializării |
|---|---|---|
| Specialitatea **„Tehnologia produselor de origine vegetală”** | Tehnician tehnolog, Maistru, Laborant, Operator, | *Operator în sectorul de producție; Laborant la analiza chimică; Controlul produselor alimentare; Maistru controlor (secție, sector); Tehnician în industria alimentară* |

## ROLUL DOMENIULUI ÎN ALTE PROGRAME DE FORMARE

Atît agenți economici, cît și alte instituții angajatoare de profil solicită specialiști competenți și practicieni, capabili să analizeze,să judece, să ia decizii în diverse situații din activitatea profesioanlă, ceea ce se poate realiza prin formarea și dezvoltarea competenților specifice domeniului tehnologiilor produselor de origine vegetală. Programele de formare profesională în domeniul tehnologiilor produselor de origine vegetală includ componenta de pregătire specială, bazate pe competențele socio-umanistă, fundamentală și de specialitate. Conținuturile domeniului dat sunt în concordanță în mare măsură cu programele din domeniile diferitor sectoare ale industriei de prelucrare. Domenii semnificative a posibelilor afirmări sunt activități asociate cu tehnicienii în orice domeniu din industria alimentară. O altă opțiune este afirmarea absolvetului în organizațiile și instituțiile care asigură supravegherea asupra respectării normelor de producție și igienice în domeniul producției agroalimentare.

Absolvenții pot găsi afirmarea și în afaceri propriu zise și la activitățilede exploatare în afaceri oriunde este necesar învățămîntul profesional postsecundar, orientat pe producția agricolă și alimentară. De asemenea conținuturile domeniului dat pot servi ca programe de formare profesionale la cursuri precum: controlor calitate produse alimentare etc.

## PROCESUL DE CONSULTARE CU PERSOANELE ȘI INSTITUȚIILE – CHEIE (ANGAJATORI, ABSOLVENȚI, TINERI SPECIALIȘTI, etc)

Procesul de consultare are loc în cadrul elaborării și perfecționării programelor de studii, în cadrul organizării practiciii de specialitate și practica ce precede probele de absolvire, în timpul susținerii examenelor de absolvire și proiectelor de diplomă și elaborarea unor programe de studii cu destinație specială în conformitate cu cerințele angajatorilor.

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

**Vizat:**

Direcția știință, formare profesională și extensiune rurală a Minisretului Agriculturii și Industriei Alimentare al RM

Șef direcție R.Reșitca

Direcția învățămînt secundar profesional și mediu de specialitate a Ministerului Educației al RM

Șef direcție S.Gîncu

Facultatea Tehnologie și Managment în Industria Alimentară a UTM

Decan V.Reșitco

Directorul Colegiului Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău

Director L.Chirică

Agent economic SRL "Norton"

Director V.Guzun

08.07.16

## Fișa de coordonare

| Nr. | Instituția/organizația/ structura | Persoana | Funcția/ grad științific/ didactic | Semnă-tura | Data |
|---|---|---|---|---|---|
| I. Membri ai grupului de lucru | | | | | |
| 1. | Colegiul Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău | Ina Griza | Profesor de discipline tehnologice, grad didactic superior | | 4.12.15 |
| 2. | Colegiul Agroindustrial din Rășcani | Rodica Șalari | Profesor de discipline tehnologice, grad didactic II | | 4.12.15 |
| 3. | SA *Orhei-Vit,* filiala Căușeni | Smecal Vasile | Șef de producere | | 4.12.15 |
| 4. | SRL *Aestivum- Prim* | Spînu Vladimir | Administrator | | 4.12.15 |
| 5. | | Golban Maria | Expert în descrierea calificărilor în domeniul profesional tehnic | | 4.12.15 |

## II. Parteneri sociali

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | SA Orhei-Vit filiala Căușeni | Melnic Roman | șef de depozit produs finit | | |
| 2. | SRL „Aestivum Prim" | Spînu Nadejda | Șef de producere | | |
| 3. | S.R.L. Norton | Guzun Vasile | manager | | |
| 4. | | | | | |
| 5. | | | | | |

**AVIZ**

**de validare a calificării profesionale**

**Tehnician în industria alimentară**

Specialitatea - Tehnologia produselor de origine vegetală

Comisia de evaluare și validare în următoarea componență:

| Nr. | Numele, prenumele | Organizația/instituția, funcția | Semnătura | Data |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Palii Leonard | Preşedinte comitet sectorial | L.P. | 16.12 2015 |
| 2. | Bulat Corina | Secretar-organizator al Comitetului sectorial | | 16.12.2015 |
| 3. | Barbu Valentina | CNVC, conducător brigada (bănuguri de masă) | | 16.12.2015 |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |

a decis validarea calificării - **Tehnician în industria alimentară**

Specialitatea - Tehnologia produselor de origine vegetală